Sll 13.F.13.
KAIS.KÖN.HOF BIBLIOTHEK
12.660-B
ALT-

Digitized by Google

12660-B.

Anweiſung

mit

welchen Sorten

verſchiedene

Obſtbaum-Anlagen

beſetzt werden ſollen.

Von

G. Liegel,

Apotheker zu Braunau am Inn, der kaiſerl. königl. ökonomiſchen Geſellſchaft in Wien, des pomologiſch-önologiſchen Vereins der kaiſerl. königl. Mähriſch-Schleſiſchen Geſellſchaft zur Beförderung des Ackerbaues, der Natur- und Landeskunde in Brünn, des kaiſerl. königl. pomologiſchen Vereins in Prag, der königl. bayer. allgemeinen praktiſchen Gartenbau-Geſellſchaft zu Frauendorf wirkliches, der kaiſerl. königl. Ackerbau-Geſellſchaft in Kärnthen zu Klagenfurth, der kaiſerl. königl. Landwirthſchafts-Geſellſchaft in Steyermark zu Grätz, der kaiſerl. königl. Gartenbau-Geſellſchaft in Wien, der herzogl. Sächſiſchen pomologiſchen Geſellſchaft in Altenburg, der königl. bayer. botaniſchen Geſellſchaft in Regensburg, des Vereins zur Förderung des Gartenbaues in den königl. Preuß. Staaten zu Berlin korreſpondirendes, des Vereins zur Förderung des Gartenbaues im Herzogthume Braunſchweig Ehrenmitglied.

Zweite, neu bearbeitete Auflage.

Salzburg, 1842.

Druck und Verlag von Franz Xaver Duyle.

Digitized by Google

Vorrede.

Schon vor zwanzig Jahren erſchien die erſte Auflage dieſer Schrift. Zur ſelbigen Zeit hatte man die weitläufigen pomologiſchen Werke von Chriſt und Diel. Es kam daher eine kurze Ueberſicht der Pomologie ſehr erwünſcht. In einigen Jahren war eine zahlreiche Auflage vergriffen. Nach dem Wunſche des Verlegers, da ſelbe noch fortwährend verlangt wird, erſcheint nun davon die zweite Auflage. Seit jener langen Zeit hat ſich ſo manches geändert, der Verfaſſer konnte mehrere hundert Obſtſorten prüfen, und hat auch ſelbſt manches in der Pomologie gelernt. Er war daher genöthigt, die erſte Auflage ganz umzuarbeiten, um ſeine gewonnenen Erfahrungen und die neuen Fortſchritte der Obſtlehre einſchalten zu können. Derſelbe war aber ſorgfältig bemüht, die beſtmöglichſte Kürze zu gewinnen, dabei aber doch eine vollſtändige Ueberſicht der Pomologie zu geben. Nicht Jeder arbeitet ſich gern durch große Bücher und vielen iſt die Wohlfeilheit ſehr erwünſcht. Alle in die-

ſem Hefte beſchriebenen Obſtſorten ſind bei dem Verfaſſer, mit Ausnahme weniger wieder eingegangenen, vorräthig, und können in Zweigen, einige auch in Bäumen abgegeben werden.

Braunau am Inn im Frühjahre 1842.

Der Verfaſſer.

Digitized by Google

Einleitung.

Der Botaniker ſucht die Geſchlechts = Charaktere nur allein in dem Blüthenbau, die der Arten nimmt er aus den üblichen Theilen der Pflanze, und weil wir hier von den Obſtbäumen reden, von dem Baume. So lange es in dieſer hinlängliche Merkmale gibt, berückſichtigt er nicht die Frucht, der Pomolog aber beſchäftigt ſich mit derſelben; er klaſſifizirt ihre große Maſſa. Ein gutes Obſtſyſtem ſollte bloß allein ſeine Eintheilung in der Frucht ſuchen, da aber oft dieſe nicht ausreicht, ſo nimmt man auch Eigenſchaften des Baumes zu Hülfe. Gewöhnlich theilt man die Obſtfrüchte in Klaſſen, Ordnungen und Unterordnungen, und man hält ſich dabei ſo viel als möglich an die Regeln der Botanik, indem der Pomolog nichts anders als auch Botaniker iſt. Klaſſen, Ordnungen und Unterordnungen ſollten mit eigenen Namen und nicht durch Umſchreibungen ausgedrückt werden. Dieß iſt freilich in der deutſchen Sprache nicht ganz ausführbar, wie in der griechiſch=lateiniſchen. So z. B. drückt Linné die erſte Klaſſe der Pflanzen ſehr paſſend mit Monandrie und die erſte Ordnung mit Monogynie aus, welches man mit Einmännigkeit und Einweibigkeit ausdrücken müßte, was ſehr übel klingen würde. Man iſt daher bisweilen gezwungen, durch mehrere einzelne Worte auszudrücken, was durch ein einziges zuſammengeſetztes Wort geſchehen ſollte. Diel

hat den Klaſſen der Aepfel lauter eigene Namen gegeben, welches ganz den Regeln gemäß iſt. Bei den Birnen verabſäumte er aber dieſes. Bei den Unterordnungen nahm er ſogar mehrere Geſchlechter an, was ganz fehlerhaft iſt, indem es nur ein Geſchlecht Birnen gibt, deren Früchte in Klaſſen, Ordnungen und Unterordnungen eingetheilt werden. Der Verfaſſer hat daher dieſe Eintheilung zu verbeſſern geſucht, indem er den Klaſſen eigene Namen gab. Die Klaſſifikation der Kirſchen von Truchſeß iſt ein Meiſterwerk, aber botaniſch unrichtig geordnet; er macht aus den Unterordnungen Klaſſen, und hat gleichſam das Roß beim Schweife aufgezäumt. Dieſen Fehler haben ſchon einige Pomologen verbeſſert, ich aber habe nebſtbei den Klaſſen und theils den Ordnungen und Unterordnungen ſelbſtſtändige Namen gegeben, und ſelbe ganz in der Frucht allein geſucht. Truchſeß nahm ebenfalls zwei Geſchlechter der Kirſchen an, welches der Anordnung der Botanik nicht gemäß iſt, indem Süß- und Sauerkirſchen nur in ein Geſchlecht gehören. Die Pflaumen ſind nach eigenem Syſteme des Verfaſſers klaſſifizirt, und hat die Vegetation des Baumes dazu angewandt, indem darnach die Eigenſchaften ſeiner Früchte ſich ergeben, und hat nebſtbei eine Tabelle der Klaſſifikation beigefügt, deren Grundlinien von De Candolle's Unterarten der Hauszwetſche entnommen ſind. Bei einer fehlerfreien Obſteintheilung müſſen überdieß die Merkmale aller Klaſſen, Ordnungen und Unterordnungen von gleichen Eigenſchaften abgenommen ſeyn, wie dieſes bei den Pfirſichen, Weintrauben, und bei den Pflaumen und Birnen hier der Fall iſt. Jede Eintheilung ſoll nicht zu viele Klaſſen und vorzüglich nicht zu viele Unterabtheilungen haben, weil ſie den Gegenſtand erſchweren. Solche Syſteme ſind wohl für den gelehrten Naturforſcher geeignet, aber für den Obſtliebhaber, für den Pomologen zu umſtändlich, und dadurch undeutlich. Eintheilungen nach der Größe der Frucht, die man neuerdings bei den Weintrauben in Anwendung brachte, ſind immer unvollkommen und ungenügend.

Der Pomolog alſo gibt, wenn es möglich iſt, den Klaſſen, Ordnungen und Unterordnungen eigene Namen, deren Charaktere nur allein aus den äußern und innern Merkmalen der Frucht, nämlich der Form, der Farbe, der äußeren Bekleidung von Wolle oder Haaren, des Stieles oder Nabels, der Konſiſtenz

und Farbe des Fleiſches, der Farbe des Saftes, des Geſchmackes, des Kernhauſes, der Kerne, des Steines uud ſeiner Mandel ꝛc. genommen ſind. Dieſe Charaktere ſollen aber bei allen Klaſſen gleichförmig ſeyn. Die Vegetation des Baumes darf derſelbe nur dann zu Hülfe nehmen, wenn die Merkmale zur Klaſſifikation der Frucht nicht hinlänglich ausreichen. Ueberdieß ſoll jedes Obſtſyſtem einfach und nicht verwickelt ſeyn.

Man ſieht aus dieſem, daß es ſchwer iſt, ganz fehlerfreie Obſtſyſteme zu entwerfen, und wir genügen uns, wenn wir nur einiges Licht in das Chaos der zahlreichen Obſtfrüchte zu bringen im Stande ſind, da ihre Unterſcheidungs-Merkmale nach und nach in einander übergehen, daß man keine ſcharfen Gränzlinien ziehen kann, und der Baum dazu oft beſſere und weit ſichere Merkmale gibt. In den Kernobſtbäumen konnten die Pomologen bisher keine Merkmale auffinden, die zur Klaſſifikation geeignet wären. Die Bäume des Steinobſtes und die Reben biethen aber mehrere vortreffliche Kennzeichen zu einer Eintheilung dar. Die Kirſchen unterſcheiden ſich in vier verſchiedene Baumarten, die Truchſeß glücklich zur Klaſſifikation benützte. Das ohnehin ſehr gelungene fehlerfreie Syſtem der Pfirſiche glaubt Désprez durch große und kleine Blüthen und durch die Form der Drüſen des Blattſtieles zu verbeſſern. Bei den Pflaumen hat man die Vegetation des Baumes zu Hülfe genommen, indem dieſe Fruchtgattung, wenn auch nicht ganz vollſtändig, doch größtentheils in verſchiedene Arten ſich trennt. Kahle und weichhaarige Sommerzweige ſind weſentliche Merkmale der Pflaumen, deren Bäume ſich noch durch ihre geſammte Vegetation unterſcheiden. Ueberdieß geben bei den Pflaumen auch Hülfsmerkmale, große und kleine Blüthen, die ſich eigenthümlich vor, mit und nach dem Ausbruche der Blätter entwickeln. Bei den Weintrauben benützt man ſehr gut den Kamm der Traube und die Form der Blätter nebſt deren Bekleidung von Haaren. Hlubek hat eine ſolche Klaſſifikation vor kurzem vortrefflich ausgeführt. Großen Vorzug hat immer eine Klaſſifikation nach der Frucht allein, wie hier jene der Aepfel, der Birnen, der Pfirſiche, der Pflaumen nach De Candolle, der Haſelnüſſe, der Weintrauben und theils der Kirſchen, indem man ſie leichter und bequemer beſtimmen kann, weil man nicht immer den Baum an der Hand hat. Da aber auf eine ſolche Art die ungeheure

Anzahl der Obſtfrüchte oft verwirrt, ſo iſt ein Obſtſyſtem in Verbindung mit dem Baume leichter und deutlicher. Auch ſind in botaniſcher Hinſicht die Arten zu berückſichtigen, deren Kennzeichen in dem Baume liegen, die man nicht umgehen ſoll.

Zwei	Sternchen	bezeichnen	Früchte	vom	.	I.	Rang.
Ein	„	bezeichnet	„	„	.	II.	„
Kein	„	„	„	„	.	III.	„

Digitized by Google

Kernobſt.

Aepfel.

Bei allen Obſtanpflanzungen ſollen die Aepfel den Haupt-Beſtandtheil ausmachen. Sie weichen an Geſchmack keinem andern Obſte, und ihre Bäume ſind nicht ſo ſehr empfindlich für den Grundſtamm, Boden, Standort und das Klima, und machen ſich vorzüglich verdient, daß ſie uns das ganze Jahr den herrlichſten Genuß gewähren. In Privatgärten ſollen ſie wenigſtens im Verhältniſſe zu allem andern Obſte wie 2 zu 1, und in ökonomiſchen Anlagen für den Landmann wie 3 zu 1 gepflanzt werden. Der Wein (Moſt, Cider) iſt beſſer und haltbarer, als der der Birnen. Auf Johannesſtamm veredelt geben ſie ſchöne, ſtrotzend tragbare Zwergbäume von jeder Form; es gedeihen darauf alle Sorten ohne Unterſchied und iſt nicht empfindlich, wie die Quitte für die Birnenzwerge. Da aber der Johannesſtamm nur ein ſehr kleiner Apfelſtrauch iſt, ſo bleiben zärtliche, ſchwach treibende Sorten, darauf veredelt, ſehr niedrig, geben zwar ſchöne Topfbäume, aber zu kleine Zwerge in das Freie, man veredelt daher dieſe ſchwachen Sorten lieber auf Wildlinge. Die Aepfel machen einen großen Handelsartikel aus, man verſendet den **Borsdorfer**, den **Rosmarinapfel**, den **rothen Stettiner** (Zwiebelapfel) und andere aus Deutſchland faſt in alle Theile der Welt.

Schema der Klaſſifikation von Diel, nach dem Verfaſſer.

I. Klaſſe. Kalvillen.
II. „ Schlotteräpfel.
III. „ Gulderlinge.
IV. „ Roſenäpfel.
V. „ Rambouräpfel.

VI. Klaſſe. Reinetten.

I. Ordnung. Einfärbige R.
II. „ Rothe „
III. „ Graue „
IV. „ Goldreinetten.

VII. „ Streiflinge.
VIII. „ Spitzäpfel.
IX. „ Plattäpfel.

I. Klaſſe.

Kalvillen.

1. Sie ſind mit regelmäßigen, meiſtentheils 5 Rippen verſehen.
2. Haben ein großes, an der Achſe geöffnetes, oft ganz zerriſſenes Kernhaus.
3. Laufen meiſtens über die Mitte der Frucht zugeſpitzt gegen den Kelch.
4. Sind am Baume mit Duft angelaufen.
5. Werden im Liegen fettig.
6. Sind nie rein geſtreift.
7. Das Fleiſch iſt locker, leicht, fein.
8. Der Geſchmack iſt balſamiſch, den Erd- oder Himbeeren ähnlich, den man mit Kalvillegeſchmack bezeichnet.

Die Kalvillen, die man zu den vorzüglicheren Aepfeln zählt, erreichen ihre hohe Güte nur im gebauten Gartenland, taugen daher nicht in offene Feldanlagen, da der Baum meiſtens klein und zärtlich iſt und gerne krebſig wird, da die Frucht ſehr ſchön und anlockend und theils vom Baume eßbar iſt. Im Verhältniß zu den übrigen Aepfeln pflanze man davon nur den zehnten Theil.

1.* Rother Sommer-Kalville.

Mittelmäßig groß. Abgeſtutzt kegelförmig. Roth mit etwas weißgrün. Riecht violenartig. Das Fleiſch etwas röthlich, von einem feinen, himbeerartigen, ſüßweinſäuerlichen, recht guten Geſchmack. Mitte Auguſt.

Der Baum bleibt klein, trägt bald und reichlich. Zwerg auf Wildling.

2.* Gräfenſteiner.

Mittelmäßig groß. Goldgelb mit rothen Streifen. Bald platt, bald rund. Welkt nicht. Das Fleiſch locker, ſaftvoll, von einem erhabenen weinartigen Ananasgeſchmack. Okt. Dez.

Der Baum wird groß und iſt fruchtbar. Gedeiht auch im ungebauten Boden hochſtämmig.

4.* Weiſſer Sommer-Kalville.

Mittelmäßig groß. Weißgelb. Plattrund. Welkt nicht. Das Fleiſch iſt gelblich, von weinſäuerlichem Geſchmack. Sept. Okt.

Der Baum wird ſtark, mittelfruchtbar. Gedeiht auch im ungebauten Boden hochſtämmig. Zwerg auf Johannesſtamm.

7.** Rother Winter-Kalville.

Mittelmäßig groß. Ganz roth. Länglich walzenförmig. Welkt nicht. Riecht violenartig. Das Fleiſch etwas roſenroth. Angenehmen Erdbeerengeſchmack. Dez. März.

Der Baum mittelmäßig groß. Trägt nicht reichlich. In gebautem Boden. Zwerg auf Wildling.

12.** Weiſſer Winter-Kalville.

Mittelmäßig groß, meiſtens ſo hoch als breit, das ſchönſte Muſter eines Kalvilles und hinſichtlich des Geſchmackes der König der Aepfel. Die Farbe gelb, bisweilen auf der Sonnenſeite ſchön hellroth verwaſchen, oder doch karmoiſinroth gefleckt. Der Geruch angenehm, welkt nicht. Das Fleiſch weißgelb, ſehr ſaftvoll, von einem höchſt erhabenen, fein muskatellerartigen Ananasgeſchmack.

Der kleine Baum trägt früh, nie reichlich, wird leicht krebſig und nicht alt. Zwerg auf Wildling.

13.* Blumen-Kalville.

Groß. Schön. Citronengelb. Platt. Quittengeruch. Das Fleiſch gelblich, locker, ſehr voll Saft. Der Geſchmack zimmetartig ſüß. Aug. Hält ſich 3 bis 4 Wochen.

Der Baum mittelmäßig groß, trägt oft ſehr reichlich, in gebautem Boden. Am beſten als Zwerg auf Johannesſtamm.

42.* Geſtreifter gelber Herbſt-Kalville.

Mittelmäßig groß. Gelb, roth geſtreift. Koniſch. Riecht ungemein ſtark und angenehm. Welkt. Das Fleiſch iſt weiß, locker, ſaftig, hie und da roſenroth, von einem angenehmen, ſäuerlich ſüßen Muskatellergeſchmack. Sept. Dez.

Der Baum mittelmäßig groß. Trägt frühzeitig und reichlich.

46.* Königs-Kalville.

Mittelgroß. Stumpf zugeſpitzt. Grünlich-gelb, zuletzt hellgelb mit etwas blutartigem Roth. Geruch himbeerartig. Das Fleiſch iſt weiß, fein, ſaftreich mit einem recht angenehmen, gewürzhaften Weingeſchmack. Nov. Hält ſich den ganzen Winter.

Der Baum wächſt ſtark, aber ſperrig, beſſer zu Zwerg auf Johannesſtamm, wo er bald fruchtbar wird und reichlich trägt.

55.** Rother Herbſt = Anis = Kalville.

Mittelgroß. Dunkelroth. Bald platt, bald rund. Riecht ſtark himmbeerartig. Das Fleiſch weißgrün, fein, ſaftig, von einem ſüßſäuerlichen, ſehr erhabenen Violengeſchmack. Sept.

Der Baum wächſt langſam und bleibt klein. Eine köſtliche Frucht im gebauten Lande, Zwerg auf Wildling.

87.** Danziger = Kantapfel.

Mittelgroß. Bald hoch gebaut, bald platt, und welkt nicht. Grünlich gelb, größtentheils aber faſt ganz roth. Der Geruch ſehr angenehm violenartig. Das Fleiſch weiß, fein, markig, voll Saft, von einem ſehr lieblichen, weinſäuerlichen Geſchmack. Okt. Hält ſich bis im Dez.

Der Baum wächſt ſtark, wird groß, trägt bald und reichlich. In gutem warmen Boden. Vortreffliche Zwerge auf Johannesſtamm.

98.* Großer rother Sommer = Himbeerapfel.

Groß, kalvillartig platt, gewöhnlich auf einer Seite höher. Schön purpurroth. Das Fleiſch weiß, etwas röthlich, weich, locker, voll Saft, von einem ſehr angenehmen, himbeerartigen Geſchmack. Geruch violenartig. Okt. Hält ſich 4 — 6 Wochen, wo er dann fault.

Der Baum wächſt ſehr ſtark, wird groß, fruchtbar, in gebautem Boden. Verdient häufig angepflanzt zu werden.

102.* Edlkönig.

Groß, platt, zugeſpitzt, im Liegen ſehr fettig, dunkelroth. Riecht himbeerartig und welkt nicht. Das Fleiſch weiß, etwas roſenroth, weich, ſaftvoll, von einem erdbeerartigen, zuckerſüßen, weinſauren Geſchmack. Sept. Dez.

Die Vegetation des Baumes iſt lebhaft, frühzeitig, fruchtbar. In gutem Boden. Zwerg auf Johannesſtamm.

109.* Rother Herbſt = Kalville.

Groß. Oft länglich, oft etwas kegelförmig. Ganz roth. Welkt, ſpät gebrochen, nur wenig. Das Fleiſch weiß, größtentheils roſenroth, mürbe, voll Saft, von ſehr gewürzter, angenehmer Weinſäure. Okt. Dez.

Der Baum wächſt ſtark, wird groß und iſt fruchtbar. Hochſtamm und Zwerg.

130.* Paſſavanner.

Mittelmäßig. Breiter als hoch, gegen oben etwas verjüngt. Meiſtens ganz mit brauner Röthe überzogen. Riecht und welkt nicht. Das Fleiſch weiß, ſaftvoll, etwasgröblich,

von einem angenehm ſüßweinſäuerlichen Geſchmack. Hälfte Sept. Hält ſich bis im Dez.

Der Baum wird mittelmäßig groß, liefert frühzeitig reichliche Erndte. Hochſtamm. Die Frucht iſt dem Herbſt-Kalville in allem ähnlich.

187.** Cornish Juliflower.

Groß. Etwas höher als breit. Gelblich grün, hellroth geſtreift. Fleiſch gelblich, feſt, von einem angenehm ſüßweinartigen Geſchmack. Riecht einer Nelke ähnlich. Nov. April.
Baum mäßig groß, trägt nicht zu reichlich.

228.* Kortin's Kalville.

Sehr groß und ſchön, breit, citronengelb, ohne Röthe. Punkte ſelten. Fleiſch weiß, fein, ſaftig, markig, von einem angenehm gewürzhaften Zuckergeſchmack. Nov. Hält ſich bis im Winter.

Baum groß und fruchtbar.

241.* Hofinger's Himbeerapfel.

Groß, mehr lang, als rund. Recht ſchön lebhaft roth. Welkt nicht. Fleiſch weiß, etwas röthlich, fein, mürbe, von einem himbeerartigen, weinſäuerlich, erhabenen Geſchmack. Okt. Dauert bis tief in Winter.

Der Baum bleibt klein, fordert gebauten Boden. Zwerg auf Wildling. Eine ausgezeichnet ſchöne Frucht.

272.* Großer, Winter-Braſillienapfel.

Groß. Kugelförmig. Dunkel-purpurroth. Riecht violenartig. Das Fleiſch iſt markig, ſaftig, mit einem gewürzhaften, ſüßweinigen, roſenartigen Geſchmack. Dez. Hält ſich bis in das Frühjahr.

291.** Erzherzog Ludwig.

Mäßig groß. Hochausſehend. Farbe größtentheils roth. Fleiſch weiß, etwas feſt, von einem vorzüglich feinen, erhabenen Kalville-Geſchmack. Nov. Dez.

Der Baum kräftig und fruchtbar.

309.* Karmin-Kalville.

Mittelmäßig groß. Kugelförmig. Dunkelkarmoſinroth. Das Fleiſch iſt weiß mit etwas Roſenroth, fein, markig, ſaftvoll, von einem erhabenen, gewürzhaften, himbeerartigen, ſüßen Weingeſchmack. Okt. und hält ſich bis in den Winter.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft. Trägt ziemlich reichlich.

324.* Schwarzrother, platter Winter-Kalville.

Mittelmäßig groß. Ausgezeichnet platt, faſt käsförmig. Dunkelroth. Das Fleiſch weiß, etwas hellroth, feſt, mit einem etwas alantartigen, ſüßen Weingeſchmack. Dez.

325. Amtmannsapfel.

Groß. Walzenförmig, plattgedrückt. Weiß, an der Sonnenſeite etwas geröthet. Das Fleiſch weiß, locker, ziemlich ſaftig, von einem angenehmen, ſäuerlichen, anziehenden Geſchmack. Sept. Dauert nur 3 bis 4 Wochen.

Der Baum wächſt lebhaft, wird mittelmäßig ſtark, ſetzt bald Fruchtholz an, und liefert reichliche Erndten. Eine gute Frucht für den Landmann. Hochſtamm.

326.* Kalville von Rochelle.

Mittelmäßig groß. Stumpfkegelförmig. Hellgelb, an der Sonnenſeite etwas roth geſtreift. Riecht ſtark, angenehm.

Das Fleiſch iſt ſaftvoll, markig, von einem angenehmen erfriſchenden, ſüßweinſäuerlichen Geſchmack. Nov. Hält ſich bis im Jänner.

Der Baum kräftig. Hochſtamm und Zwerg.

II. Klaſſe.

Schlotteräpfel.

1. Haben Rippen.
2. Ein großes, nicht geſchloſſenes Kernhaus.
3. Sind nie mit Duft belaufen.
4. Fühlen ſich nie fettig an.
5. Sind von Form platt, koniſch, walzenförmig oder zugeſpitzt.
6. Haben keinen balſamiſchen, ſondern meiſtenstheils einen bloß ſüßlichen oder ſäuerlichen Geſchmack.
7. Körniges, lockeriges und meiſtentheils gröbliches Fleiſch.

Die Schlotteräpfel ſind meiſtentheils große Früchte, die dem Landmann gefallen. Es gibt unter ihnen kein wahres Tafelobſt, haben größtentheils einen bloß weinſäuerlichen Geſchmack, geben aber keinen haltbaren Wein. Walzenförmige Früchte nennt man gewöhnlich Bouteillenäpfel, Faßäpfel, die zugeſpitzten aber Schafsnaſen, die Platten Breitlinge.

137. Engliſcher Königsapfel.

Groß. Hat auffallend platte vier Seiten. Grüngelb. Das Fleiſch iſt ſehr weiß, fein, locker, ſaftig, von einem angenehmen, weinigen Geſchmack. Dez. Hält ſich bis im Sommer. Welkt nur wenig.

Der Baum wächſt ſtark im guten Boden, bald tragbar und reichlich. Verdient vorzüglich auf dem Lande Anpflanzung. Hochſtamm.

138. Gelber Pallasapfel.

Groß. Abgeſtumpft, kegelförmig, faſt walzenförmig. Gelb mit Spuren von Grün. Riecht ſehr angenehm und welkt gar nicht. Das grünlich weiße, grobkörnige, ſehr ſaftvolle Fleiſch, iſt von fein ſäuerlichem Geſchmack. Jan. bis zum Sommer.

Der Baum wächſt ſtark, fruchtbar. Eine gute ökonomiſche Frucht. Hochſtamm.

327.* Bürgerherrnapfel.

Groß. Kugelförmig, oft dreieckig. Hellgelb. Das Fleiſch iſt fein, feſt, ſaftvoll, von einem angenehm ſüßlichen Weingeſchmack. Dez. Hält ſich bis in das Frühjahr.

Der Baum ſehr fruchtbar. Hochſtamm.

328.* Seidenhemdchen.

Mittelmäßig groß. Hochausſehend. Hellgrün, zuletzt hellgelb. Das Fleiſch iſt fein, ſaftreich, feſt, von einem angenehmen gewürzhaften, fein zimmetartigen Zuckergeſchmack. Dez. Hält ſich bis im Sommer.

Der Baum groß.

III. Klaſſe.

Gulderlinge. Baſtard-Kalville.

1. Haben Rippen, am ſtärkſten aber um den Kelch.
2. Großes kalvilleartiges Kernhaus.
3. Gewürzten, aber keinen balſamiſchen Kalvillegeſchmack.
4. Feines, faſt reinettenartiges Fleiſch.

Dieſe Aepfel gehören zu den vorzüglichſten, und empfehlen ſich zu jeder Art Anpflanzung, für die Tafel und zur ökonomiſchen Benützung.

47.* Lothringer, bunter Gulderling.

Mittelmäßig groß. Flachrund. Hellcitronengelb mit etwas Roſenroth. Das Fleiſch, ſchön weiß, fein, feſt, ſaftvoll, von weinſäuerlichem Zuckergeſchmack. Nov. Hält ſich bis im Winter.

Der Baum wächſt ſehr ſtark, trägt reichlich. Hochſtamm.

51.* Deutſcher Gulderling.

Groß. Gleich hoch und breit, gegen den Kelch ſpitzig. Gelb, ſelten etwas Röthe, riecht angenehm. Welkt nicht. Das

Fleiſch weißlichgelb, fein, ſaftvoll, von einem gewürzhaften, ſüßen Weingeſchmack. Nov. Hält ſich bis im April.

Der Baum wird nicht groß, aber fruchtbar. Für den Landmann häufig zu pflanzen. Hochſtamm.

88.* Gelber Winterkarthäuſer.

Groß. Faſt kugelförmig. Meiſtens fünf Rippen. Gelb, bisweilen mit leichtem Roth belegt. Welkt nicht. Das Fleiſch ſüßſäuerlich erhaben.

Der Baum wird groß, trägt jährlich, aber nicht zu überhäuft. Hochſtamm.

107.* Zimmetapfel.

Mittel groß. Oft rund, oft platt, gegen den Kelch ſtets ſtark abnehmend. Gelb, auf der Sonnenſeite bisweilen mit ſanftem Roth. Riecht alantartig. Welkt nicht. Das gelbliche, feſte, vollſaftige Fleiſch iſt von einem beſonderen, angenehm, rein ſüßen Zuckergeſchmack. Nov. Hält ſich bis Februar.

Der geſunde Baum von mittlerer Größe iſt ſehr tragbar. Hochſtamm.

141.* Gelber Gulderling.

Mittelmäßig groß. Meiſtens länglich, bald zugeſpitzt, bald koniſch, bald walzenförmig. Goldgelb mit einigem Anflug erdartiger Röthe. Welkt erſt ſpät. Das gelbliche, feine, etwas lockere, vollſaftige Fleiſch iſt von einem ſehr angenehm ſüßweinigen, gewürzten Geſchmack. Dez. Hält ſich bis im Mai.

Der Baum wächſt langſam, trägt bald und ſehr reichlich. Hochſtamm.

143.* Rother Auguſtiner.

Groß. Kugelförmig. Gelb mit Roth, ſtark geſleckt. Welkt nicht. Das weiße, feine, feſte, ſaftige Fleiſch, mit einer rothen Ader um das Kernhaus iſt von einem angenehmen, gewürzten, zuckerartigen Weingeſchmack. Nov. Hält ſich bis im April.

Die Größe des Baumes mittelmäßig, trägt gerne. Hochſtamm.

144.** Großer, edler Prinzeſſinapfel.

Mittelmäßig groß. Hochausſehend, gegen den Kelch ſtark abnehmend, bisweilen breiter als hoch. Gelb mit vielen rothen Streifen. Riecht ſehr angenehm. Welkt nicht. Das gelblichweiße, weiche, ſaftige, feine Fleiſch iſt feſt, von einem gewürzhaften, ſtark zimmetartigen, weinhaften Zuckergeſchmack. Nov. Hält ſich bis im Jänner.

Der mittelmäßig, große Baum iſt ſehr tragbar. Nur in Gärten.

193.* Grünling von Yorkſchiere.

Mittelmäßig groß. Die wahre Kalvilleform. Hellgrün. Das Fleiſch fein, ins Grünliche ſchillernd, feſt, ſaftvoll, von einem angenehm weinſäuerlichem Geſchmack. Nov. Hält ſich bis im Sommer.

209.** Pile's Ruſſet.

Mittelmäßig groß. Breit abgeſtumpft kegelförmig. Hellgrün mit erdartigem Blutroth verwaſchen. Welkt nicht. Das Fleiſch iſt fein, ins Gelbliche ſpielend, ſaftvoll, markig, von einem recht angenehmen, gewürzhaften, weinigen, zimmtartigen Zuckergeſchmack. Nov. Hält ſich bis im Winter.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft, wird groß. Liefert bald reichliche Erndte.

245.* Doppelter Holländer.

Mittelgroß. Hoch ausſehend, abgeſtumpft kegelförmig. Strohgelb, ſpäter citronengelb. Das Fleiſch weiß, fein, markig, ſaftvoll, von einem angenehmen, alantartigen, ſüßen Weingeſchmack. Nov. Hält ſich gut bis Weihnachten.

Der mittelmäßig große Baum iſt außerordentlich fruchtbar, verdient häufig angepflanzt zu werden.

256.* Geſtreifter Fürſtenapfel.

Groß. Schön. Kugelförmig. Welkt nicht. Hellgrün, ſpäter citronengelb. Das Fleiſch iſt ſehr fein, ins Gelbliche ſpielend, ſaftvoll, von einem gewürzhaften Zuckergeſchmack. Dez. Hält ſich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft. Verdient häufig Anpflanzung.

266.* Franzöſiſcher königlicher Edelapfel.

Groß. Schön. Flachrund. Weiß oder gelblichgrün. Das Fleiſch weiß, fein, feſt, doch markig, ſaftreich, von einem angenehmen, ſüß weinſäuerlichen Geſchmack. Dez. Hält ſich bis im Sommer.

Der Baum wächſt lebhaft, wird groß, bald fruchtbar. Verdient häufige Anpflanzung. Hochſtamm.

300.* Goldgulderling.

Groß. Schön. Hoch ausſehend, ziemlich kegelförmig. Hellgrün, ſpäter ſtrohgelb. Welkt nicht. Riecht violenartig. Das Fleiſch weiß, locker, faſt ſchmelzend ſaftig, von Traubengeſchmack. Nov. Hält ſich bis Februar.

Der Baum wächſt lebhaft, warmen Stand, guten Boden. Zwerg auf Wildling.

IV. Klaſſe.

Roſenäpfel.

1. Sind mit blauem Duft am Baum belaufen.
2. Haben kein unverhältnißmäßig großes, oft nur ein regelmäßiges Kernhaus.
3. Riechen angenehm, beſonders wenn ſie warm gerieben werden.
4. Sind nicht fettig zu fühlen.
5. Sind um den Kelch, und oft auch über die Frucht hin ſchön und regelmäßig gerippt.
6. Haben weiches, lockeres, ſchwammiges Fleiſch, von meiſtens feinem Korn.
7. Einen feinen Roſen-, Fenchel- oder Anisgeſchmack.
8. Sind meiſtentheils keine Daueräpfel.
9. Meiſtentheils tulpenartig geſtreift.

Die Roſenäpfel ſind meiſtens Sommerfrüchte, die einen guten gebauten Grund erfordern, und taugen im Allgemeinen nicht zu ökonomiſchen Anlagen. Unter ihnen finden ſich viele feine Tafelſorten, vorzüglich unſere guten Frühäpfel. Hauptſächlich für große herrſchaftliche Gärten, für Privatanlagen nur wenige. Wegen dem gemäßigten Wuchs ihrer Bäume geben ſie herrliche Zwerge und Topfbäume. Mehrere Sorten bleiben aber auf Johannesſtamm ſehr klein, und man wählt dazu lieber zu freiſtehenden Piramiden Wildlinge als Unterlage. Dieſe Klaſſe machen die Roſenäpfel, Paſſepommes, Couſinotten der Aelteren aus.

11.** Weißer italieniſcher Rosmarinapfel.

Mittelgroß. Kegelförmig, länglichoval. Strohgelb, ſehr ſchön, citronengelb im Liegen mit flammenartigem, blaſſem Roſenroth an der Sonnenſeite. Geruch violenartig. Welkt nicht. Das Fleiſch weiß, fein, markig, ſaftvoll, von einem erhabenen, weinigen Zuckergeſchmack. Nov. Hält ſich bis im März.

Der Baum iſt zärtlich, wird nicht groß, und trägt ſtark. Hochſtamm und Zwerg. Fordert guten Boden und eine von rauhen Winden gedeckte Lage.

17.* Aſtrakaniſcher Sommerapfel. Zikadapfel.

Mäßig groß. Kugelförmig. Strohweiß, beſonnte Früchte ſehr ſchön blaßroſenroth. Riecht ungemein ſtark, erdbeer- oder melonenartig. Das Fleiſch ſchneeweiß, äußerſt fein, körnig, ſaftig, angenehm weinſäuerlich, roſenartig. Dieſer Apfel zikadirt, und gewinnt dadurch einen angenehmen Geſchmack. Jul.

Der lebhaft wachſende Baum iſt ſehr tragbar, frühzeitig und jährlich. Hochſtamm und Zwerg.

19.* Königlicher Täubling.

Klein. Kugelförmig, nach den Kelch zugeſpitzt. Wachsartig weiß, mit einer ganz flüchtigen Roſenröthe verwiſcht. Riecht wenig. Welkt nicht gern. Das Fleiſch blendend weiß, ſehr fein, voll Saft, ziemlich feſt, von einem, dem Borſtorfer ähnlichen, erhabenen, zuckerartigen, gewürzhaften, weinſauren Geſchmack. Okt. Hält bis in März.

Der Baum wird nicht groß, trägt frühzeitig und ſtrotzend. Guten Gartenboden, warme Lage. Zwerg.

20.* Rother Taubenapfel.

Klein. Lang, ſtumpf kegelförmig. Gelblichweiß, bald etwas roſenroth geſtreift, bald ganz roth. Riecht wenig. Welkt nicht. Das Fleiſch ſchneeweiß, fein, locker, ſaftig, von roſigem Zuckergeſchmack ohne Säure. Dez.

Der kleine Baum trägt jährlich und reichlich. Zwerg.

24.** Geſtreifter Sommerzimmetapfel.

Klein. Neigt ſich zur Kugelform, ſonſt etwas breit. Gelb mit rothen Streifen. Riecht ſehr erhaben gewürzhaft. Fleiſch gelbweiß, fein, locker, ſaftvoll, von einem gewürzten zimmetartigen Zuckergeſchmack. Einer der beſten Sommer-Aepfel. Aug.

Der Baum mittelmäßig groß, ſehr tragbar, aber zärtlich. Guten Boden, warme Lage.

39.* Reval'ſcher Birnapfel.

Mittelmäßig groß. Plattrund. Grünlichgelb mit rothen Streifen. Riecht ſehr angenehm. Das Fleiſch weißlich, fein, locker, ſaftig, gewürzhaft ſüß ohne Säure. Jul.

Der Baum wächſt geſund, trägt frühzeitig, jährlich und reichlich. Hochſtamm. Zwerg.

49.** Früher Sperberapfel.

Mittelmäßig groß. Hoch ausſehend, oft wie breit abgeſtumpft kegelförmig. Hellcitronengelb. Riecht violenartig. Das Fleiſch ſchneeweiß, ſaftvoll, fein, von einem angenehm feinen, roſenartigen, ſüßen Geſchmack. Aug. Hält ſich vier Wochen.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft und liefert viele Früchte.

53. Rother Sommerroſenapfel.

Mittelmäßig groß. Kugelförmig, nach dem Kelch zugeſpitzt. Im Liegen etwas fettig. Faſt ganz roth. Geruch violenartig. Fleiſch ſchneeweiß, locker, ſaftig, angenehm weinſauer mit etwas Roſenparfüm. Sept.

Der Baum wird bald ſehr fruchtbar. Hochſtämmig.

61.* Muckenheimer's Winter-Kronapfel.

Mittelmäßig groß. Kugelförmig. Karmoiſinroth. Riecht violenartig. Das Fleiſch weißlichgelb, feſt, doch markig, von einem ſüß weinſäuerlichen, ſaftvollen, alantartigen Geſchmack. Welkt nicht. Nov. Hält ſich bis im Sommer, oft ein ganzes Jahr.
Der Baum wächſt lebhaft, liefert jährlich reichliche Erndten.

97.* Sommerkönig.

Groß. Schön. Kugelförmig verſchoben. Gelblichgrün, ſpäter Strohgelb mit etwas Röthe. Geruch himbeerartig. Das Fleiſch weißgelb mit ſtarken grünen Adern durchzogen, fein, locker, ſaftvoll, von einem angenehm erquickenden, violenartigen, ſüß weinſäuerlichen Geſchmack. Aug.
Der Baum wächſt ſehr ſtark im gebauten Boden, wird bald recht fruchtbar. Zwerg auf Johannesſtamm.

103.* Agatapfel.

Klein. Hoch ausſehend, öfters auch koniſch. Hell ſaatgrün, im Liegen ſchön citronengelb, doch bleiben einzelne grünliche Stellen ſichtbar. Die Sonnenſeite manchmal mit einer leichten Röthe verwaſchen. Fleiſch weiß, fein, ſaftvoll, feſt, von einem ſehr angenehm feinen, ſüßweinſäuerlichen Geſchmack. Dez. Hält ſich bis in das Frühjahr.
Der Baum wächſt lebhaft und iſt ausnehmend fruchtbar.

121.* Tulpenapfel.

Groß. Kugelförmig, gegen den Kelch etwas zugeſpitzt. Strohgelb mit vielem Roth, gleichſam wie Tulpen pannaſchirt. Riecht violenartig. Das Fleiſch ſchneeartig weiß, fein, locker, ſaftvoll, von einem angenehm roſenartigen Geſchmack mit etwas Muskateller-Parfüm. Aug.
Der Baum ſtark, früh und ſehr fruchtbar. Zwerg.

122.* Weißer Sommer-Taubenapfel.

Klein. Der Bauch in der Mitte, gegen den Stiel und Kelch gleich zugerundet. Lachend ſchön, ſtrohweiß mit etwas Roſenröthe. Der Geruch ſtark olivenartig. Das Fleiſch gelblich-weiß, locker, ſaftvoll, von recht angenehm weinſäuerlichem Geſchmack. Wird bald mehlich. Aug.
Der Baum wächſt ziemlich lebhaft, iſt ungemein fruchtbar. Zwerg.

124.* Weißer Herbſt-Strichapfel.

Mittelmäßig groß. Plattrund, oft kugelförmig. Wachsartig weiß. Riecht ſehr ſtark. Welkt nicht. Das Fleiſch ſchneeweiß, fein, locker, ſaftvoll, von einem angenehmen, feinen, roſenartigen, ſüßen Weingeſchmack. Nov. Hält ſich bis im Jänner.

Der Baum wächſt lebhaft, anſehnlich groß, iſt ungemein fruchtbar.

132.* Karoline Auguſte.

Groß. Bald platt, bald hoch. Weiß, rothgeflammt oder geſtreift. Das Fleiſch weiß mit roſenrothen Adern, feinkörnig, ſaftreich, weinſäuerlich, gewürzhaft. Sept.

Der Baum wächſt kräftig, trägt ſehr gerne und voll. Hochſtamm. Von Schmidberger neu erzogen.

152.** Janſen von Welten.

Groß. Hochausſehend, breit zugeſpitzt. Strohweiß, im Liegen citronengelb. Riecht angenehm. Das Fleiſch fein, markig, ins Gelbe ſpielend, ſaftvoll, von einem angenehm zuckerreichen, gewürzhaften, roſenartigen Zimmtgeſchmack. Dez. Hält ſich bis im Sommer.

Der Baum wächſt nicht frech, bald fruchtbar. Einer der beſten Aepfel.

161. Wiesling.

Mittelmäßig groß. Hoch gebaut, gegen den Kelch ſpitzig zulaufend. Grünlich gelb, etwas roth angelaufen. Das Fleiſch weiß, feinkörnig, ſaftreich, von weinſauerlichem Geſchmack. Ohne Erhabenheit. Okt. Hält ſich bis im April.

Der Baum wächſt lebhaft, wird groß, trägt mittelmäßig, doch alle Jahre. Hochſtamm. Ein öſterreichiſcher Moſtapfel.

163.* Rother Wiener-Sommerapfel.

Groß. Schön. Hochausſehend. Bald breit, bald abgeſtumpft-kegelförmig. Roth. Geruch violenartig. Welkt nicht. Das Fleiſch weiß, locker, markig, ſaftig, feinkörnig, von einem angenehmen, gewürzhaften, ſüßweinſäuerlichen Geſchmack. Okt. Hält ſich vier Wochen.

Der Baum wächſt ſtark, wird groß, iſt ſehr tragbar.

165.* Crede's blutrother Wintertäubling.

Mittelmäßig groß, recht ſchön, kegelförmig. Am Baum blau beduftet, hellgrün, im Winter hell citronengelb, ziemlich ſtark blutroth angelaufen. Riecht und welkt nicht. Das Fleiſch weiß, fein, markig, ſaftig, von einem angenehm fein roſenartig ſüßen Weingeſchmack. Ende Nov. Hält ſich bis zum Frühjahr.

Baum mäßig groß und fruchtbar. Zwerg auf Johannesſtamm.

169.* Charlamowsky, Charlamowskiſcher Kalivi.

Mittelmäßig groß. Kugelförmig. Wachsartig weiß mit ſchönen rothen Streifen. Riecht ſtark. Welkt nicht. Das Fleiſch

weiß, fein, locker, ſaftvoll, von einem angenehmen, feinen, weinſäuerlichen, ſüßen Himbeergeſchmack. Aug. Hält ſich vier Wochen.
Der Baum wächſt ſtark.

180.** Foxley Ruſſian Apple.

Mäßig groß, ſtrohweiß mit etwas Röthe, oval, etwas gerippt. Riecht nicht. Das Fleiſch fein, locker, ſaftig, weiß, von einem himbeerartigen, ſehr edlen Wohlgeſchmack. Hälfte Jul.
Der Baum bleibt klein und iſt fruchtbar. • Zwerg auf Wildling. Iſt einer der früheſten Aepfel und dabei recht gut und ſchön.

181.* Rather Rippe Apple.

Klein. Schön. Mehr kugelförmig, als plattrund. Hellgelb. Das Fleiſch weiß, ſaftvoll, fein, von einem lieblichen gewürzhaften, ſüßen Weingeſchmack. Aug. Sept.

212.* Franzöſiſcher Roſenapfel.

Mittelmäßig groß. Schön. Hochansſehend, etwas walzenförmig, zuweilen plattrund. Karmoiſinroth. Das Fleiſch weiß, ins Gelbliche ſpielend, feſt, ſaftvoll, von einem angenehm gewürzhaften, weinartigen Zuckergeſchmack. Sept. Nov.
Der Baum wächſt lebhaft, wird groß, trägt reichlich.

216.** Geſtreifter Winterparadiesapfel.

Groß. Schön. Plattrund. Gelbgrün, ſpäter citronengelb, mit leichtem Blutroth überzogen. Riecht angenehm. Welkt nicht. Das Fleiſch weiß, fein, ſaftig, markig, von einem angenehm roſenartigen Zuckergeſchmack. Nov. Hält ſich bis in Winter.
Der Baum wächſt lebhaft.

232.* Braunſchweiger Milchapfel.

Mittelmäßig groß. Lachend ſchön. Kugelförmig. Strohweiß. Riecht violenartig. Das Fleiſch ſchneeweiß, locker, ſaftig, von einem feinen, ſüßweinſäuerlichen Geſchmack. Aug. Nach 14 Tagen verliert er den Geſchmack.
Der Baum wächſt gut, wird frühzeitig fruchtbar. Hochſtamm. Zwerg.

265.* Brandenburger Seidenapfel.

Anſehnlich groß, ſehr ſchön, plattrund, ſchön gelb, nicht punktirt, riecht ſehr ſtark. Fleiſch markig, ſaftig, von einem angenehm, alantartigen, ſüßen Weingeſchmack. Okt. Dez.
Für den Obſtmarkt.

271.* Sibieriſcher Auguſtapfel.

Groß. Schön. Plattrund. Grünlich gelb mit abgeſetzten rothen Streifen. Geruch ſchwach. Das Fleiſch weiß, locker ſaft-

voll, von einem angenehmen, erfriſchenden, weinſäuerlichen Geſchmack. Aug.

275.* Braunauer Rosmarinapfel.

Faſt groß, ſehr ſchön grünlichgelb, rothgeſtreift und geflammt, koniſch-eiförmig. Riecht angenehm, Punkte wenig. Fleiſch weiß, ſehr ſaftig, markig, und mürbe, von ſehr angenehm ſüßem Weingeſchmack. Nov. Jän.

Der Baum bleibt klein und iſt jährlich ſtrotzend tragbar. Iſt allgemein beliebt, weicht aber dem italieniſchen Rosmarin-Apfel, dem er in der Form ähnlich iſt.

287.** Sommerpoſtoph.

Mittelmäßig groß, koniſch, weißgelb, an der Sonnenſeite leicht roth angelaufen. Fleiſch zart, mürbe, ſaftig, ſehr angenehm. Anfangs Aug.

Baum klein, empfindlich, Zwerg auf Wildling in gebautem Boden. Tragbar. Einer der frühen, guten Aepfel. Heißt auch: Pomme avant toutes.

290.* Kalvilleartiger Winter-Roſenapfel.

Mittelmäßig groß. Schön. Mehr platt als kugelförmig. Purpurartig roth. Riecht angenehm. Das Fleiſch weißlichgelb, die Ader um das Kernhaus oft roth, ſaftvoll, fein, markig, von einem angenehm gewürzhaften, fein himbeerartigen Zuckergeſchmack. Okt.

Der Baum wächſt lebhaft, wird aber nicht groß, trägt reichlich.

329.* Schwarzrother Taffetapfel.

Klein. Plattrund. Roth. Riecht angenehm. Das Fleiſch fein, ſaftvoll, von einem angenehm gewürzhaften, ſüßen Weingeſchmack. Okt. Hält ſich vier Wochen.

330.* Botzner Rosmarinapfel.

Mittelmäßig groß. Flachrund. Gelb. Geruch fein. Das Fleiſch ſchillert ins Gelbliche, ziemlich feſt, ſaftreich, fein, von einem angenehm gewürzhaften, ſüßen Weingeſchmack. Nov. Hält ſich bis im Winter. Iſt mit dem italieniſchen Rosmarinapfel nicht zu verwechſeln.

339. Weißer Sommertaffetapfel.

Groß, lachend ſchön, hoch ausſehend, ſtrohweiß ohne Röthe. Riecht angenehm. Fleiſch ſchneeweiß, locker, zart, ſehr ſaftig, von einem angenehm ſüß weinſäuerlichen Geſchmack. Aug. Sept.

Baum groß und tragbar. Verdient allgemeine Anpflanzung.

345.** Mayer's weißer Winter-Taubenapfel.

Mittelmäßig groß. Schön. Hoch ausſehend kegelförmig. Hellgelb mit einer ſanften Röthe. Riecht angenehm. Welkt nicht. Das Fleiſch weiß, ins Gelbe ſpielend, fein, ſaftvoll, von einem erfriſchenden, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeſchmack. Dez. Hält ſich den Winter durch.

Der Baum wächſt mittelmäßig groß, liefert frühzeitig reichliche Erndten. Verdient häufige Anpflanzung.

372. Rother Rosmarinapfel.

Vermuthlich eine andere Frucht, als Nr. 275, braunauer Rosmarinapfel.

V. Klaſſe.

Rambouräpfel.

1. Sind ſämmtlich große Aepfel.
2. Haben faſt immer zwei ungleiche Hälften.
3. Sind am Kelch ſtets mit Rippen verſehen, die oft unregelmäßig über die Frucht hinlaufen.
4. Sind ſtets breiter als hoch.
5. Haben alle lockeres, grobkörniges, oft ſehr angenehmes Fleiſch.
6. Sie welken nicht, und werden bei Ueberreife ſtippig.

Sie eignen ſich weder in kultivirte Gärten, noch in freie Feldanlagen. Zu jenem fehlt der hohe Parfüm, zu dieſem ſind ſie zu groß. Da aber noch immer große Früchte ihre Verehrer finden, und mehrere vortrefflich für die Oekonomie benützt werden, ſo entbehrt man ſie nicht gerne gänzlich in Privatgärten. Sämmtlich für den Landmann in einer vor Sturm geſchützten Lage, von dem ſi. hier ebenfalls Breitlinge, die ſehr großen aber Pfundäpfel genannt werden.

16.* Rother Sommer Rambour.

Groß. Unbeſtändig, platt verſchoben. Lachend ſchön. Dunkelkarmoiſinroth. Riecht violenartig. Das Fleiſch weißgrün, locker, ſaftig, angenehm, weinſäuerlich, etwas roſenartigem Parfüm. Sept. Hält ſich ſechs Wochen.

Der Baum wächſt ſtark.

22. Großer Rambour Pfundapfel.

Sehr groß. Platt, ſtumpf. Grünlich gelb, im Liegen goldgelb, etwas blaßröthlich. Riecht fein angenehm. Das Fleiſch gelblich weiß, locker, grobkörnig, voll Saft, von einem angenehm weinſaueren Geſchmack. Nov. Hält ſich bis Jänner.

Die Vegetation iſt äußerſt mächtig, und liefert ſchnell prachtvolle, große Bäume, ſind aber nicht ſehr tragbar.

23.* Braunauer geflammter Winter-Rambour.

Sehr groß, etwas platt, grünlich gelb, mit vielen rothen Streifen faſt um die ganze Frucht. Fleiſch weiß, ſaftig, etwas feſt von einem guten, weinſäuerlichen Geſchmack. Nov. Jän.

Der Baum wird groß und iſt tragbar. Verdient alle Empfehlung.

34. Winter-Rambour.

Groß. Platt. Hellgrün, im Liegen gelb. Die Sommerſeite bisweilen karmoiſinroth geſtreift. Riecht wenig. Das Fleiſch weißgelb, ſaftig, feſt, von weinſauerem Geſchmack. Dez. Hält ſich bis im März.

Der Baum vegetirt ſehr kraftvoll und iſt ſehr fruchtbar. Trägt ziemlich.

70. Großer Mogul.

Groß. Nähert ſich der Kugelform. Roth getuſcht und geſtreift. Riecht angenehm. Das Fleiſch weißlich gelb, feſt, voll Saft, mit einem angenehm ſüßweinſäuerlichen Aroma. Hält ſich bis im März.

Der große Baum liefert reichliche Erndten. Eine ſchöne Frucht für den Landmann. Hochſtamm. Zwerg.

75. Harbert's Reinetten-Rambour.

Groß. Breitabgeſtumpft zugeſpitzt, manchmal etwas hochausſehend. Strohgelb, ſpäter citronengelb, mit einem angenehmen Geruch. Welkt erſt bei Ueberzeitigung. Das Fleiſch weiß, feſt, ins gelbliche ſpielend, fein vollſaft, markig, von einem vortrefflichen, gewürzten, weinartigen Zuckergeſchmack. Dez. Hält ſich bis im Sommer.

Der Baum wächſt ziemlich lebhaft, wird groß, ſehr fruchtbar. Verdient häufige Anpflanzung.

113.* Rother Kardinal.

Groß. Platt, verſchoben. Blaßgrün, die Sonnenſeite hell blutroth. Riecht violenartig. Das Fleiſch grünlichweiß, ſaftig, zuckerartig, weinſauer, mit Roſen- oder Violenparfum. Okt. Haltbar 8 Wochen.

Der Baum wird im kultivirten Boden groß und alt. Iſt fruchtbar, trägt frühzeitig. Hochſtamm.

120.* Lothringer Rambour.

Groß. Platt. Schön. Strohgelb mit rothen Streifen und Flammen. Das Fleiſch ſchneeweiß, glänzend, locker, ſaftig, angenehm, weinſaurem Geſchmack. Sept.

Der Baum fordert guten Boden, wächſt kräftig und ſchnell, mittelmäßig tragbar. Hochſtamm.

123.* Kaiſer Alexander.

Sehr groß. Breit, ſtumpfgeſpitzt. Blaſſes Hellgelb mit vielen, kurz abgeſetzten Streifen von Karmoiſinfarbe. Riecht ſtark violenartig. Das Fleiſch weiß, locker, ſaftig, angenehm gewürzhaft, von einem fein himbeerartigen, ganz ſüßen Geſchmack. Nov. Hält ſich bis in dem Winter.

Der Baum wächſt ſtark, gut auf Hochſtamm. Trägt reichlich. Eine ſchätzenswerthe Frucht.

128.* Rother Winter=Rambour.

Groß. Prachtvoll. Flach, plattrund. Blutartig=Karmoiſinroth, welches oft wie marmorirt ausſieht. Geruch violenartig. Welkt nicht. Das Fleiſch weiß, fein, ſaftvoll, markig, von einem feinen weinſäuerlichen Geſchmack. Dez. Hält ſich dem Winter durch.

Der Baum wächſt frech, iſt ſehr fruchtbar, liefert reichliche Erndte. Ein ſchätzbarer Apfel für den Landmann. Hochſtamm.

195.* Kirke's Unvergleichlicher.

Eine Prachtfrucht, dem Lothringer Sommerrambour ſehr ähnlich. Die Frucht zeitigt im Sept., hält ſich 4 Wochen.

Der Baum wächſt mächtig und iſt, wie faſt alle Rambours mäßig tragbar.

196.* Minshut's Krab.

Ein großer, hellgrüner Rambour, ähnlich dem Vorhergehenden.

203.* Kirke's ſchöner Rambour.

Sehr groß. Prachtvoll, viel ähnliches mit dem Lothringer Sommerrambour, und iſt, wie dieſer, breit gedrückt, auch auf einer Seite höher. Citronengelb mit Karmoiſinſtriche beſetzt und zwiſchen getuſcht. Welkt nicht. Das faſt ſchneeweiße Fleiſch iſt fein, voll Saft, von einem angenehmen, feinen, füßſäuerlichen Geſchmack. Nov. Jänner.

Der nicht zu ſtark wachſende Baum, wird bald und ſehr fruchtbar. Verdient wegen ſeiner Schönheit häufige Anpflanzung.

213.* Venetianer.

Groß, ſehr ſchön, platt. Die ſtrohweiße Farbe wird ſpäter wachsartig citronengelb, mit blutartigen Streifen beſetzt. Riecht angenehm. Welkt nicht. Das Fleiſch weiß, ins Gelbliche ſpielend, körnig, ſaftvoll, markig, von einem angenehmen, gewürzten, etwas himbeerartigen, zuckerhaften Weingeſchmack. Nov. Hält ſich tief im Winter.

Der Baum wächſt lebhaft, mittelmäßig fruchtbar. Verdient wegen ſeiner Schönheit häufige Anpflanzung.

214.* Dominiſka, Herrnapfel.

Sehr groß. Angenehmen Geruch. Fleiſch ſehr köſtlich und wohlſchmeckend. Dez. April. Soll in Jaſſy häufig gezogen werden.

267. Kapuzinerapfel von Tournay.

Groß. Kalvilleartig geſtaltet. Hellgelb, an der Sonnenſeite hellroth mit etwas dunklern Streifen beſetzt. Riecht angenehm. Das Fleiſch markig, ſaftvoll. Geſchmack angenehm, ſüßweinartig. Dez.

285. Braunauer großer Winterweinling.

Groß. Rund. Goldgelb, auf der Sonnenſeite roth angelaufen. Fleiſch weiß, nicht zu ſaftig, feſt, von einem recht guten, ſüßweinigen Geſchmack. Dez. März.

Baum groß, mäßig tragbar. Eine gute, ſchöne, ökonomiſche Frucht.

357. Großer Kaiſerapfel.

Sehr groß, gegen oben ſpitzig mit Erhabenheiten. Farbe grünlichweiß, an der Sonnenſeite roſenroth. Das Fleiſch weiß, ſehr ſaftreich, von einem angenehm weinſäuerlichen Geſchmack. Aug. Sept.

Der Baum groß und tragbar. Ein ſehr ſchöner Sommerapfel.

369. Harrer's Rambour.

Soll ein vortrefflicher, großer Rambour ſeyn.

VI. Klaſſe.

Reinetten.

1. Sind meiſtens das Ideal ſchöner Aepfelformen, indem die Wölbung von der Mitte des Apfels gegen den Kelch und nach dem Stiel ſich ähnlich iſt, oder nicht ſtark kontraſtiret.
2. Alle ſind punktirt, oder haben roſtige Anflüge, oder wahre Ueberzüge.
3. Sind nur ſelten etwas fettig zu fühlen.
4. Welken alle ſehr gern und müſſen daher ſo lang als möglich am Baume hängen.
5. Haben feinkörniges Fleiſch. Aepfel mit abknackendem Fleiſch nannte man ſonſt Peppinge.
6. Haben nur allein jene erhabene, gewürzte, zuckerhafte Säure, die man Reinettengeſchmack nennt.
7. Die eigentlichen ſüßen, aber dabei gewürzhaften Aepfel kommen nur unter die Zahl der Reinetten durch ihre Form, roſtige Abzeichen, und durch ihr feines feſtes Fleiſch.

Dieſe Klaſſe iſt es, die, einige Kalvillen ausgenommen, unſere beſten Aepfel liefern. Sie ſollen die Baſis jeder Aepfelpflanzung in Gärten ausmachen. Darin dürfen wenigſtens ⅔ Reinetten ſeyn. Einige taugen auch ins freie Feld für den Landmann, indem ſie auserleſenen Obſtwein liefern. Wegen der gemäßigten und geſunden Vegetation ihrer Bäume geben ſie herrliche Zwerge aller Formen. Die Früchte erfodern aber Sorgfalt, meiſt ſpätes Pflücken vom Baum, und gehöriges Aufbewahren bis zum Reifpunkt, der genau beobachtet werden muß, wenn man dieſe paradieſiſchen Früchte in ihrer Köſtlichkeit genießen will. Sind gröſtentheils franzöſiſchen Urſprungs, erfodern guten Boden und warme Lage.

I. Ordnung.

Einfärbige Reinetten.

1. Haben eine vom Grünen bis zum ſchönſten Goldgelb einfache Grundfarbe.
2. Haben ſonſt keine auffallende Farbe oder roſtige Abzeichen auf der Sonnenſeite, und nur beſonnte Früchte können einigen Anflug von Röthe haben.
3. Haben keine roſtigen Ueberzüge und nur manchmal unbedeutende Anflüge von Roſtſtreifen.

3.* Große engliſche Reinette.

Groß. Prachtvoll, gerippt, platt, zugeſpitzt. Blaß ſtrohgelb, auf der Sonnenſeite etwas dunkler, bisweilen eine bräunliche Röthe. Die Punkte meiſtentheils dunkelgrün. Welkt nicht. Das weiße, feine, etwas lockere, ſaftvolle Fleiſch iſt von einem angenehmen, weinſäuerlichen Geſchmack. Dez. Jun.

Der Baum wächſt ſehr ſtark, wird groß, und früh tragbar. Für den Landmann eine ausgeſuchte Frucht. Hochſtamm.

14.* Kornapfel.

Eine mittelmäßig große, ſehr frühe neue Sommerreinette. Schön ſtrohgelb, das an der Sonnenſeite etwas goldartig wird, worauf ſich graue Punkte in verſchiedene Roſtfiguren zuſammenziehen, zu denen ſich noch rothe Forellenflecke geſellen. Das weißgelbe Fleiſch iſt feſt, ſaftig, von einem angenehmen, ſüßerhabenen Geſchmack. Juli. Aug.

Der Baum wächſt ziemlich ſtark, und ſetzt, wenn er etwas vertobt hat, viele Früchte an.

18.* Große Kaſſeler-Reinette.
Wahre holländiſche Goldreinette.

Groß. Platt, oft etwas kugelförmig, nach den Kelch abnehmend, grünlich gelb, mit trübrothen, kurz abgeſetzten, ſpar-

ſamen Streifen, dabei roth getuſcht und punktirt. Welkt nicht gerne. Das Fleiſch weißgelblich, fein, markig, voll Saft, von einem gewürzhaften, erhabenen, zuckerartigen, feinen, weinſäuerlichen Geſchmack. Dez. Febr.

Der Baum wächſt lebhaft, bald und reichlich fruchtbar, ſelbſt in ungünſtigen Jahren. Schätzbar für jeden Bedarf.

21.* Citronenreinette.

Groß. Etwas mehr breit, gegen den Kelch zugeſpitzt. Rein citronengelb, an der Sonnenſeite mit blaſſem Roſenroth leicht angelaufen, und weißgrauem Kernhaus, mit einem röthlichen Kreis umgeben. Riecht violenartig. Welkt nicht. Das Fleiſch weiß, locker, ſaftvoll. Geſchmack angenehm, zuckerartig, weinſäuerlich.

Der kleine Baum trägt jährlich. Er fordert guten Boden und warmen Stand. Gibt ſchöne Zwerge.

26.** Ananasreinette.

Eine mittelmäßig große, ſehr ſchöne köſtliche Reinette. Hochausſehend, manche haben auch das Anſehen eines breitabgeſtumpften Kegels. Vom Baume ſtrohgelb, ſpäter ſchön citronengelb, ohne einer Spur von Röthe. Das weiße, ſtark ins gelbliche ſpielende, ſehr ſaftvolle Fleiſch iſt abknackend, fein, von einem angenehm erhabenen, etwas zuckerartigen Geſchmack. Welkt nur wenig. Nov. Hält ſich tief ins Frühjahr.

Der Baum wächſt lebhaft und iſt ſehr tragbar. Sehr empfehlenswerth.

28.** Gelbe Zuckerreinette.

Mittelgroß. Die Form ſehr ähnlich der franzöſiſchen Edelreinette. Etwas geſchmeidig (fettig), citronengelb. Viele Punkte und feine Anflüge von Roſt. Welkt nicht. Das gelbliche Fleiſch, etwas locker, ſaftvoll, von einem erhabenen, zuckerartigen Geſchmack. Nov. April.

Der mittelmäßig große Baum trägt früh und reichlich. In gebauten Boden. Warme Lage. Vortrefflich zu Zwerg.

29.** König Jakob.

Mittelmäßig groß, oft etwas klein, ſchön kugelförmig. Strohweiß, ſpäter ein hohes Citronengelb mit keiner Röthe, zuweilen feine Anflüge von Roſt. Die Punkte ſind zerſtreut, oft kaum bemerkbar, gelblich braun von Farbe. Riecht angenehm. Das Fleiſch weiß, fein, ſaftvoll, markich, von einem angenehmen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeſchmack. Welkt nicht. Dez. Läßt ſich gut aufbewahren bis im Sommer.

Der Baum wächſt lebhaft, recht fruchtbar. Verdient häufige Anpflanzung.

31.* Reinette von Windſor.

Groß. Hoch, ungleich, einige Erhabenheiten. Grüngelb, bisweilen etwas Röthe. Welkt gar nicht. Die Punkte an der Sonnenſeite roth. Oefters auch graue Flecken, Streifen und Warzen. Das Fleiſch weißlich, ſaftig, mürbe, erhaben weinſäuerlich. Dez. Juni.

Der Baum wird ſehr tragbar und wächſt ſtark. Für den Landmann auserleſen. Hochſtamm. Eine ſehr empfehlenswerthe Frucht.

41.** Geiger's Prinzeſſin Auguſte.

Anſehnlich groß, der weißen franzöſiſchen Reinette etwas ähnlich, nur iſt ſie etwas kegelförmig, manche auch hochausſehend. Strohweiß, im Winter citronengelb, in der Sonnenſeite eine ſanfte Röthe, welche aber auch häufig fehlt. Riecht angenehm. Welkt nicht. Das Fleiſch weiß, etwas gelblich ſchillernd, fein, ſaftvoll, markig, von einem vortrefflichen, zuckerhaften, gewürzten Weingeſchmack. Dez. Hält ſich bis ins Frühjahr.

Der Baum wächſt lebhaft, iſt fruchtbar. Kann nicht genug angepflanzt werden.

43.** Franzöſiſche Edelreinette.

Mittelmäßig groß. Plattrund. Im Liegen etwas fettig, citronengelb, manchmal einen leichten Anflug von bräunlicher Röthe und etwas runzelig, ſelten Roſtanflüge, zahlreiche graue Punkte. Welkt etwas. Das Fleiſch gelblich weiß, fein, ſehr zart, voll Saft, von dem angenehmſten, zuckerartigen Geſchmack, durch den eine ſehr feine muskatellerartige Säure durchſticht. Dez. Mai.

Der Baum iſt eigenſinnig auf ſeinem Standort, fodert gebauten Boden, warme Lage. Mitteltragbar. Nur Zwerg, beſſer auf Wildling. Eine der beſten Früchte.

48.** Weiße antilliſche Winter-Reinette.

Anſehnlich groß. Wahrhaft kalvilleartig, ſehr ähnlich dem weißen Winter-Kalville, und hat ein plattrundes, ſtumpf zugeſpiztes Anſehen. Von Baum ein gelbliches Hellgrün, oder ein ſchönes weißliches Hellgelb, welches im Winter citronengelb wird. Punkte ſind häufig regelmäßig vertheilt und braun von Farbe; dazu geſellen ſich nicht ſelten braune und ſchwärzliche Roſtflecken. Das weiße ins Gelbliche ſpielende Fleiſch iſt fein, ziemlich feſt, ſaftvoll, von einem angenehmen, zuckerartigen Weingeſchmack. Dez. Hält ſich 3 Monat, dann verliert ſie den Saft.

Der Baum wird ziemlich groß, wächſt lebhaft, ſehr frühzeitig und reichlich tragbar. Verdient allgemeine Anpflanzung. Ein ſehr guter Winterapfel.

60.** Diel's Reinette.

Mittelmäßig groß. Plattrund. Hoch citronengelb ohne Röthe, aber viele ſchöne karmoiſinrothe Punkte auf der Sonnenſeite, übrigens ſind ſie weitläufig, ſtark und bräunlich. Riecht angenehm und welkt etwas. Das Fleiſch ſehr weiß, fein, feſt, abknackend (peppingartig), voll Saft, von einem angenehmen, zimmetartigen, weinigen Zuckergeſchmack (Ananasgeſchmack). Dez. Apr.

Der Baum wächſt lebhaft, iſt geſund, wird bald reichlich tragbar. Muß ſehr ſpät vom Baume gebrochen werden, ſonſt welkt die Frucht ſtark.

66.* Engliſcher Goldpepping.

Klein. Meiſt plattrund. Goldgelb. Welkt. Das Fleiſch gelblich, feſt, voll Saft von einem erhabenen, zuckerartigen Weingeſchmack.

Der Baum bleibt klein, iſt äußerſt tragbar. Zwar gut, aber zu klein, welkt auch ſtark. Für den Sortenſammler.

71.* Weiße engliſche Winter-Reinette.

Mittelmäßig groß. Nähert ſich der Kugelform, platt. Charakteriſtiſch iſt die ungemeine tiefe, ſchüſſelförmige, jedoch nicht weit ausgeſchweifte Kelcheinſenkung. Schön citronengelb mit grünlichen Spuren, nie mit Röthe, aber öfters mit Karmoiſinflecken. Die Punkte unbedeutend. Welkt nicht. Das Fleiſch weiß, oft mit grünlichen Adern, feſt, ſaftvoll, von einem gewürzhaften, angenehmen, fein weinartigen Zuckergeſchmack. Dez. Apr.

Der Baum ziemlich groß, bald und ſehr fruchtbar.

76.** Reinette von Breda.

Mittelgroß. Sichtbar breitgedrückt. Goldgelb, mit mannigfaltigen, roſtfärbigen Flecken, Figuren und Punkten. Auf der Sonnenſeite charakteriſtiſch karmoiſinrothe Forellenflecke. Welkt, ſpät gepflückt, nur wenig. Das Fleiſch weißlichgelb fein, feſt, zart, abknackend, voll Saft, von einem zuckerhaften vortrefflichen, gewürzhaften, dem Goldpepping ähnlichen Geſchmack. Dez. Apr.

Der Baum erfordert gebauten Boden, außerordentlich fruchtbar, gegen die Witterung nicht ſehr empfindlich. Hochſtamm. Zwerg. Zwar ſehr gut, welkt aber ſtark.

77.* Echte weiße franzöſiſche Reinette.

Mittelmäßig groß. Platt, gegen den Stiel ſpitziger. Weißliches Strohgelb, etwas roth angelaufen. Die Punkte grau an der Sonnenſeite röthlich braun. Welkt nicht. Das Fleiſch weiß, locker, weich, voll Saft, von einem angenehmen, wein-

ſüßlichen Geſchmack ohne Säure, ohne beſonderem Aroma. Dez. Mai.

Der Baum wird mittelmäßig groß, frühzeitig, jährig und ſehr tragbar.

78.* Maskon's harte, gelbe Glasreinette.

Mittelmäßig groß. Plattrund. Gelb mit etwas brauner Röthe an der Sonnenſeite. Die Punkte regelmäßig, aber andere Abzeichen fehlen gänzlich. Riecht angenehm und welkt nicht. Das Fleiſch weiß, fein, ſaftreich, feſt und gewichtig, abknackend, von einem angenehm gewürzhaften, feinen Weingeſchmack. Dez. Ein ganzes Jahr haltbar.

Der Baum wird groß und ſehr fruchtbar. Für den Landmann ein vorzüglicher Apfel.

81.** Weller's Eckenhagener.

Ziemlich groß. Schön. Aehnlich der echten weißen franzöſiſchen Reinette. Schön rund, breit abgeſtumpft gegen den Kelch, doch neigt ſich dieſer oft auch zur Kugelform. Strohweiß, ſpäter hohes Citronengelb, auf der Sonnenſeite oft mit einem leichten Roth verwaſchen, daß die gelbe Farbe oft goldartig macht. Die Punkte ſind weitläufig vertheilt. Riecht ſchwach, aber angenehm und welkt nicht. Das weiße, markige, ſaftvolle, feine Fleiſch iſt von einem recht angenehmen, gewürzhaften, ſüßen Weingeſchmack.

Der Baum wächſt lebhaft, ſoll fruchtbar ſeyn. Nov. Hält ſich bis im Winter. Hochſtamm.

82.** Biſchofs-Reinette.

Mittelmäßig groß. Hoch, oft etwas walzenförmig. Hoch citronengelb. Punkte weitläufig, fein, braun. Faſt ſtets feine Anflüge von zimmetfarbigem Roſt. Welkt. Das Fleiſch fein, weißgelblich, feſt, abknackend, von einem erhabenen, gewürzten, weinartigen Zuckergeſchmack. Nov. Apr.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft, und wird ſehr fruchtbar.

83.* Gefleckter Goldapfel.

Groß. Plattrund. Hochcitronengelb, an der Sonnenſeite viele, ſtarke, ſchöne Karmoiſinflecke. Starke braune Punkte. Welkt nicht. Das Fleiſch weißlichgelb, locker, körnig, ſaftreich, von einem angenehmen, feinen, zimmet- oder alantartigen, weinhaften Zuckergeſchmack. Okt. Jan.

Der Baum wird groß.

90.** Kalvilleartige Reinette.

Mittelgröße. Platt, zugeſpitzt, merklich ungleich gerippt. Goldgelb, auf der Sonnenſeite einen ſchmalen, kurzen, ver-

wiſchten, rothen Streif, und fleckenähnliche graue und braune Punkte, öfters auch Roſtſtreifen. Riecht ſehr angenehm. Welkt. Das Fleiſch gelblich, fein, weich, voll Saft, im Geſchmack dem weißen Winterkalville und Borsdorfer ſehr ähnlich, noch ſtärker aber gewürzt, ohne Säure. Dez. Febr.

Der mittelmäßig große Baum iſt bald tragbar.

91.** Frankling's=Goldpepping.

Klein. Plattrund. Die Schale im Liegen etwas fettig, citronengelb. Die Punkte zahlreich und ſehr fein. Welkt nicht. Das ſehr feine Fleiſch auf der Sonnenſeite gelb, weiß gegenüber, ſaftreich, von einem erhabenen, zuckerartigen Weingeſchmack. Dez. Mai.

Der Baum wächſt gemäßigt, iſt frühzeitig und reichlich tragbar.

99.* Champagner=Reinette. Loskrieger.

Mittelmäßig groß. Schön platt. Sehr ſchön blaß citronengelb mit einiger angenehmen Roſenröthe oder blaßrothen Punkten an der Sonne. Eigentliche Punkte keine, aber viele grüne oder gelbliche Flecken. Welkt ſpät gebrochen gar nicht. Das Fleiſch weiß, fein, voll Saft mit einer grünen Ader um das Kernhaus, von einer angenehm zuckerartigen, feinſten Weinſäure. Dez. Juni.

Schöner, hochwachſender Baum von äußerſter Tragbarkeit. Auch für den Landmann in ökonomiſchen Pflanzungen. Hochſtamm. Zwerg.

100.* Weiße portugieſiſche Reinette.

Mittelmäßig groß. Ziemlich walzenförmig, doch etwas breiter als hoch. Gelblichgrün mit ſehr leichter Röthe. Die Punkte charakteriſtiſch auf der Sonnenſeite nicht ſtark und häufig, auf der Schattenſeite aber ſind ſehr ſtarke, rauh anzufühlende, hellbräunliche Roſtſternchen. Welkt wenig. Das Fleiſch gelblich, fein, ziemlich feſt, ſaftvoll, von einem angenehmen, erhabenen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeſchmack. Dez. April.

Der Baum wächſt ſtark, iſt geſund und fruchtbar. Eine zu allem Gebrauche ſchätzbare Reinette.

119.* Süße Reinette.

Mittelmäßig groß, plattrund, grünlich gelb, mittelmäßig gedrängt geſtreift. Punkte einzeln. Welkt nicht. Fleiſch weiß, etwas feſt, ſaftig, von einem erhabenen, ganz ſüßen Geſchmack. Nov. Dez.

Der Baum treibt gemäßigt, iſt fruchtbar.

Digitized by Google

129.* Weißer kentiſcher Pepping.

Mittelgröße. Platt, kugelförmig. Citronengelb, mit zahlreichen feinen Punkten. Welkt nicht. Das Fleiſch weißlich gelb, fein, recht ſaftreich, angenehm, fein gewürzt, ſüßweinig. Dez. Febr.

Der Baum wächſt ſtark, trägt bald und reichlich.

167.** Weiberreinette.

Groß. Form unregelmäßig, meiſtens platt. Hellcitronengelb, mit einem leichten Anflug ſchmutziger Röthe, und vielen hellgrauen Punkten. An der Sonnenſeite finden ſich oft faſt linſengroße Leberflecke. Welkt ſehr ſpät. Das Fleiſch gelbweiß, ſaftig, gewürzt, angenehm, ſüßweinſäuerlich. Dez. April. Ausgeſucht gut.

Der Baum wird ziemlich ſtark, trägt bald und ſehr reichlich. Kann nicht genug empfohlen werden, aber fordert guten Boden und gedeckte Lage.

168.* Neuer, großer, engliſcher Nonpareil.

Mittelmäßig groß. Plattrund. Hell citronengelb mit einem leichten Anflug erdartiger Röthe und mehreren, ſtarken, dunkel=karmoiſinrothen Flecken, feinen, weitläufig vertheilten Punkten und roſtigen Anflügen. Welkt etwas. Das Fleiſch fein, feſt, ſaftig, kraftvoll, gewürzhaft, angenehm, weinig. Dez. Apr.

Der Baum wird anſehnlich groß und bald fruchtbar.

170.* Tiroler Glanzreinette.

Mäßig groß. Plattrund. Die Wölbung nach dem Stiel auffallend klein. Citronengelb, bisweilen mit einem leichten Anflug roſenartiger Röthe. Die Punkte weitläufig. Welkt ſpät. Das ſchneeweiße Fleiſch iſt fein, ſaftvoll, angenehm, zuckerartig, erhaben, weinſäuerlich. Dez. April.

Der Baum wächſt ſtark, iſt fruchtbar, auch nicht empfindlich.

174.* Zwerg Reinette.

Mittelgröße. Hochausſehend, ſelten etwas rund, gegen den Kelch ſtark abnehmend. Citronengelb, nur ſelten etwas Röthe. Die Punkte etwas weitläufig. Welkt nicht. Das Fleiſch weißgelblich, feſt, ſaftvoll, von einem gewürzhaften, angenehmen, fein, weinartigen Zuckergeſchmack. Jan. Jun.

Der Baum wächſt auf dem frechſten Wildling, nur Zwerg und trägt etwas ſpät. Iſt empfindlich für Froſt, daher ſelten reichlich tragbar.

175.* Pepping Nottingham.

Klein. Hochausſehend, wie ein breit abgeſtumpfter Kegel. Weißgelb, ſpäter ſchön citronengelb, ohne Röthe, nur

ſelten etwas Roſtanflug. Wahre Punkte bemerkt man nur auf der Sonnenſeite, welche bei freihängenden Früchten karmoiſinroth eingefaßt ſind. Das Fleiſch weiß, ſaftvoll, fein markig, von einem angenehmen, gewürzten, zuckerartigen Geſchmack. Welkt nicht. Nov. Hält ſich den ganzen Winter.

Der Baum wächſt ſehr ſtark, wird groß, trägt reichlich.

176.** Köſtlicher von Kew.

Faſt klein. Plattrund. Gegen den Stiel und Kelch ganz gleich gewölbt. Die Kelcheinſenkung hat charakteriſtiſch fünf perlenartige Rippen. Hochcitronengelb ohne Röthe. Die Punkte ſchwach. Welkt nicht. Das Fleiſch weißgelblich, fein, feſt, voll Saft, erhaben, gewürzhaft, vortrefflich, weinartig ſüß, dem engliſchen Goldpepping ähnlich. Dez. April.

Der Baum wächſt lebhaft, wird bald und ungemein fruchtbar.

185.* Wellington.

Anſehnlich groß. Nähert ſich mehr der kugel- als der platten Form. Weißgelb, oder ſtrohfärbig, im Liegen citronengelb, wobei beſonnte Früchte einen leichten Anflug von Röthe haben. Das Fleiſch weiß, ins Gelbliche ſpielend, feſt, abknackend, fein, ſaftreich, von einem kraftvollen, fein, weinſäuerlichen, gewürzten Zuckergeſchmack. Jän. Hält ſich den ganzen Winter ohne zu welken.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft nnd recht fruchtbar. Ein vorzüglicher Apfel für den Landmann.

192.* Engliſcher Pomeranzenapfel.

Mittelmäßig groß. Ungemein ſchön. Kugelförmig. Hoch citronengelb ohne alle Röthe. Wahre Punkte ſind ſelten. Das Fleiſch ſchön weiß, vollſaft, markig, von einem erfriſchenden, fein gewürzhaften, ſüßen Weingeſchmack. Hält ſich den Winter hindurch.

Der Baum ſtark groß, trägt ſehr reichlich im tiefgehenden Boden.

197.* Breedon's Pepping.

Mittelgroß. Dem edlen Winterborsdorfer ähnlich. Im Winter citronengelb, die Sonnenſeite iſt öfters leicht roth verwaſchen, oder mit Karmoiſinroth gefleckt, oft findet man feine Roſtanflüge. Die Punkte ſind weitläufig vertheilt. Das Fleiſch fein, markig, ſaftvoll, von einem gewürzhaften, weinartigen Zuckergeſchmack. Dez. Hält ſich bis in dem Sommer.

198.* Fair's Unvergleichliche.

Schön. An Form und Größe dem engliſchen Goldpeppin ſehr ähnlich. Hellgrün, ſpäter hellgelb ohne alle Röthe. Die

Punkte ſind nur auf der Sonnenſeite deutlich ſichtbar. Das Fleiſch fein, feſt, voll Saft, von einem angenehmen, erfriſchenden zuckerhaften Weingeſchmack. Dez. Hält ſich lange.

210.* Gelbe ſpaniſche Reinette.

Mittelmäßig groß. Schön. Kugelförmig, der franz. Edel-Reinette ähnlch. Blaßgelb oder ſtrohweiß, im Liegen bald hohes Zitronengelb ohne Röthe. Punkte ſind häufig, bald fein, bald ſtark, wie Fleckchen oder Sternchen. Das Fleiſch weißlichgelb, fein abknackend, doch markig, ſaftvoll, von einem erhabenen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeſchmack. Dez. Verliert gegen das Frühjahr den Wohlgeſchmack.

Der Baum wächſt lebhaft, wird groß.

219.* Yellow Ingeſtrie.

Klein. Der Engliſchen Goldpeppin ähnlich, mehr hoch-ausſehend, als kugelförmig, etwas länglich, ohne Erhöhung. Schön citronengelb, ohne Röthe und Roſtanflüge, zuweilen einige ſchwarze Roſtflecken oder Warzen. Riecht violenartig. Welkt nicht. Das Fleiſch weiß, fein, ſaftvoll, markig, von einem angenehmen, gewürzhaften, etwas alantartigen, ſüßen Weingeſchmack. Dez. Hält ſich einige Monate.

Der Baum ſcheint nicht groß zu werden, trägt frühzeitig. Beſſer als Zwerg als zu Hochſtamm. Wie alle kleinen Aepfel keinen großen Werth.

220.* Dietzer weißer Winterreinette.

Mittelmäßig groß. Der franzöſiſchen Edelreinette ſehr ähnlich. Platt und oft auch kugelförmig, ohne wahre Erhabenheiten. Strohweiß, ſpäter citronengelb. Das Fleiſch ſchön weiß, fein, ſaftvoll, von einem angenehmen ſüßen Weingeſchmack. Nov. Hält ſich bis zum Frühjahr, wo ſie den Saft verliert.

Der Baum wächſt lebhaft, wird groß.

233.* Safranreinette.

Ziemlich groß. Grün, im Liegen etwas gelblich. Welkt nicht. Das Fleiſch weiß, von einem ſüßen, erhabenen, ſehr guten Geſchmack. Dez. Jän.

Der Baum mäßig ſtark.

234.* Rhode Islands Greening.

Mittelmäßig groß. Rundlich. Grünlich gelb, an der Sonnenſeite nur etwas roth. Punkte wenig. Fleiſch gelblich, ſaftig, markig, gewürzhaft, weinſäuerlich. Dez. Hält ſich bis zum Frühjahr.

Baum lebhaft, frühzeitig tragbar.

237.* Revington's Pepping.

Klein. Nähert ſich der Kugelform, iſt dabei etwas ſtumpf zugeſpitzt. Hellgrasgrün, im Winter etwas gelblichgrün, mit einem leichten Anflug von trüber erdartiger Röthe. Das Fleiſch fein, feſt, voll Saft, von einem feinen, weinſäuerlichen, angenehmen Geſchmack. Jan. Hält ſich tief in den Sommer. Mehr für den Sortenſammler. Iſt klein und welkt ſtark.

Die Vegetation des Baumes iſt lebhaft, frühzeitig und recht tragbar.

238.* Erzherzog Johann.

Anſehnlich groß. Plattrund, öfters faſt käsförmig. Hellgrün, ſpäter ganz gelb, die Sonnenſeite oft hellroth verwaſchen, dabei häufig mit dunklen, rothen, kurzen Streifen beſetzt. Punkte ſind wenig oder gar keine vorhanden, zuweilen feine Roſtanflüge. Das Fleiſch fein, ziemlich feſt, ſaftvoll, von einem gewürzhaften, kräftigen, feinweinſäuerlichen Zuckergeſchmack. Nov. Hält ſich lange im Winter.

247.* Herzog von York.

Mittelmäßig groß. Kugelförmig mit kalvillеartigen Rippen. Strohweiß, im Liegen citronengelb, an der Sonnenſeite einen Anflug von einer leichten Röthe, die aber oft nur goldartig iſt. Die Punkte ſind ſehr zerſtreut. Welkt nicht. Das Fleiſch weiß, fein, feſt, abknackend, ſaftvoll, von einem angenehm gewürzten, zuckerartigen Weingeſchmack. Jan. Hält ſich bis im Sommer.

Der Baum wächſt nicht ſtark, iſt recht fruchtbar.

248.* Reinette von Kanada.

Groß. Schön. Etwas platt kugelförmig. Gras- oder hellgrün, im Liegen gelb. Mit vielen grauen Punkten, welche bisweilen an der Sonnenſeite etwas röthlich werden. Das Fleiſch grünlich gelb, locker, grobkörnig, voll Saft, von einem etwas gewürzten, feinſäuerlichen Geſchmack. Nov. Iſt um Weihnachten zum Beſten. Hält ſich ohne zu welken oft 1 Jahr.

Der Baum wächſt lebhaft, ſtark, trägt reichlich. Für den Landmann eine gute Reinette. Iſt als Hochſtamm allgemein zu empfehlen.

259.* Auguſt von Mons.

Mittelgröße. Plattrund. Strohweiß, ſpäter hochcitronengelb, die Sonnenſeite mit einer blaſſen roſenartigen Röthe leicht angelaufen. Welkt nicht. Das Fleiſch weiß ins Gelbliche ſpielend, fein, weich, markig, von einem angenehmen, gewürzten, etwas weinſäuerlichen Zuckergeſchmack. Okt. Hält ſich 2 Monate.

Der Baum wächſt lebhaft, wird groß, und liefert bald Früchte.

269.* Parfümirte Reinette.

Anſehnlich groß, plattrund, ſelten etwas kugelförmig. Grünlichgelb oder hellgelb, bei ſtark beſonnten Früchten verbreitet ſich eine leichte Röthe um die Punkte, öfters findet man Roſtanflüge. Die Punkte ſind zahlreich, ſtark, an der Sonnenſeite wie Sternchen geſtaltet. Welkt. Das weiße, feine, markige Fleiſch iſt ſaftvoll, von einem gewürzhaften, feinen, weinſäuerlichen, angenehmen Zuckergeſchmack. Nov. Hält ſich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächſt lebhaft, wird groß, und iſt recht fruchtbar. Warmen Stand.

273.** Herbſt Reinrette.

Mittelmäßig groß, ziemlich kugelförmig, oder etwas hochausſehend, oft auch platt. Strohgelb, im Liegen bald citronengelb, an der Sonnenſeite einen leichten Anflug von erdartiger Röthe. Die Punkte ſind weitläufig vertheilt, braun. Riecht angenehm. Welkt nicht. Das Fleiſch weiß, fein, markig, ſaftvoll, von einem angenehmen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeſchmack.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft, bringt bald reichliche Erndten.

288.* Große, gelbe Reinette.

Groß, kugelförmig, grünlichgelb, auf dem Lager faſt goldgelb, ſelten an der Sonne roth angelaufen. Häufige weißgraue Punkte. Fleiſch gelb, markig, angenehm, zuckerartig. Dez. Februar.

Der Baum mittelmäßig groß, ungemein fruchtbar.

296.** Reinette Joſeph II.

Groß, platt, grünlichgelb, ſtark roſig, welkt nicht. Fleiſch gelblich weiß, feſt, markig, von einem ſehr erhabenen, ſüßen, weinartigen Zuckergeſchmack. Nov. Hält ſich den Winter hindurch.

Baum klein, aber tragbar.

299.* Mennoniſten Reinette.

Anſehnlich groß. Flachrund, zuweilen Kugelform. Hellgrün, auf dem Lager citronengelb, die Sonnenſeite einen leichten Anflug von erdartiger Röthe und zimmetfärbigem Roſtüberzug. Die Punkte ſind weitläufig, ſtark und weißgrau. Das Fleiſch weiß, fein, feſt, voll Saft, von einem guten, kraftvollen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeſchmack. Dez. Hält ſich bis im Frühling, wo ſie dann welkt.

Der lebhaft wachſende Baum wird bald recht fruchtbar.

331.* Röthlich-ſchillernde Reinette.

Klein. Hochausſehend, citronengelb, bei beſonnten Früchten einen leichten Anflug von Röthe. Die Punkte ſind zahlreich, fein und braun. Das Fleiſch fein, ſaftig, markig, von einem angenehmen, kraftvollen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeſchmack. Nov. Hält ſich bis im Winter, wo ſie etwas welkt.

343. Edlpepping von Schönbrunn.

Soll eine ausgezeichnet ſchöne gute Frucht ſein.

347.** Zimmetreinette.

Mittelmäßig groß. Kugelförmig, regelmäßig gebaut. Grünlichgrau, ſpäter gelb, ſtark mit bräunlichem Roſt überzogen, an der Sonnenſeite zuweilen etwas bräunlichroth angelaufen, oder dasſelbe etwas goldartig. Die Punkte ſind oft zahlreich, deutlich, oft nur wenig ins Auge fallend. Welkt ſpät. Das gelblichweiße Fleiſch iſt fein, ſaftig, feſt, von einem angenehmen, kräftigen, etwas zimmetartigen, zuckerhaften Weingeſchmack. Dez. Hält ſich bis ins Frühjahr.

Der Baum wächſt lebhaft, trägt reichlich.

349.** Prachtreinette.

Anſehnlich groß, plattrund, hellgrün, im Liegen goldgelb, ohne Röthe. Punkte häufig, nebſt warzenähnlichen Flecken. Eine ausgezeichnet gute Frucht, die wegen ihres vortrefflichen Geſchmackes, wegen ihrer Größe, Schönheit, langer Dauer und der Fruchtbarkeit des Baumes die allgemeinſte Verbreitung verdient. März. Hält ſich bis in den Sommer gut.

Der Baum groß.

359.* Reinette von Normandie.

Anſehnlich groß. Platt ausſehend, citronengelb, faſt goldgelb, an der Sonnenſeite einen leichten Anflug von violenartiger Röthe. Welkt ſpät. Das Fleiſch ſchön weiß, fein, feſt, voll Saft, von einem angenehm erhabenen, zuckerartigen Weingeſchmack. Okt. Dez.

Der Baum wächſt ſehr ſchön, trägt etwas ſpät und ſparſam. Guten Boden, warme Lage.

379.** Dörrell's goldgelbe Reinette.

Iſt eine der Reinette von Orleans in der Form ſehr ähnliche Frucht, und hat mit ihr gleichen Werth.

434.** Gelber Willy.

Mittelmäßig groß. Kugelförmig, zuweilen etwas walzenförmig. Strohweiß, wird bald citronengelb. Die Punkte

ſind regelmäßig weitläufig vertheilt, fein und bräunlich. Welkt etwas. Das Fleiſch weiß ins Gelbliche ſpielend, fein, feſt, abknackend, von einem erhabenen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeſchmack. Nov. Hält ſich bis zum Frühjahr.

Der Baum wächſt lebhaft und iſt fruchtbar. Vorzüglich zur Anpflanzung in Gärten zu empfehlen. Neu, von Burchardt erzogen.

438.** Oſten's Rosmarin-Reinette.

Mittelmäßig groß, plattrund, Anfangs grünlichgelb, am Lager goldgelb. Fleiſch weiß, zart, faſt ſehr fließend, von einem ſehr angenehmen, gewürzhaft weinigen Zuckergeſchmack, ähnlich dem italieniſchen Rosmarinapfel, aus deſſen Kern er erzogen iſt. Herbſtfrucht.

Der Baum wurde erzogen von Herrn Ritter Prokeſch von Oſten, Geſandten in Athen.

II. Ordnung.

Rothe Reinetten.

Haben alle Eigenſchaften der einfärbigen Reinetten, aber eine reine, nicht mit Roſt vermiſchte, rothe Farbe auf der Sonnenſeite.

6.** Edler Winter-Borsdorfer.

Faſt klein, ſchön regelmäßig gebaut, apfelförmig, etwas platt, goldgelb, meiſtens zur Hälfte ſchön blutroth. Die Punkte ſind nicht häufig und gelblich. Charakteriſtiſch, faſt bei jeder Frucht Warzen. Riecht und welkt wenig. Fleiſch weiß, fein, abknackend, zuletzt mürbe, nicht zu ſaftig, von einem eigenthümlich erhabenen, zuckerartigen Geſchmack, mit kaum merklicher Weinſäure. Dez. Jän.

Der Baum ſehr groß und wird ſehr alt, paßt ganz für unſer Klima. Trägt erſt ſpät, und dann erſt über das andere Jahr. Iſt eine deutſche Frucht und erhält in warmen Ländern nicht ihren guten Geſchmack. Heißt hier Maſchanzker.

27.* Geſtreifter böhmiſcher Borsdorfer.

Mittelmäßig groß. Faſt kugelförmig, gegen den Kelch merklich abnehmend. Blaß citronengelb, ſtark roth geſtreift und getuſcht. Nicht viele Punkte. Riecht violenartig und welkt nicht. Das Fleiſch fein, weiß, ſaftvoll, dem Winterborsdorfer etwas ähnlich im Geſchmack. Dez. Jun.

Der Baum mittelmäßig groß, trägt jährlich und reichlich.

37.* Herbſt-Borsdorfer.

Mittelgroß. An Form, Größe, Punkten, roſtigen Abzeichen und Warzen, und ſelbſt im Geſchmack dem Winter-Borsdorfer ähnlich; die Kelcheinſenkung iſt aber nicht ſo ſehr vertieft, und kleiner und ſtark befaltet. Die Farbe orangegelb mit ſchönem Karmoiſin oft bis zur Hälfte bei vielen Früchten. Das Fleiſch gelblich, Anfangs abknackend, wird bald ſehr mürbe und iſt recht gut.

Der Baum wird groß, wächſt kräftig, iſt frühe und ſehr tragbar. Allgemein verbreitet, heißt hier Kindsapfel.

58.** Baumann's rothe Winter-Reinette.

Mittelmäßig groß. Nähert ſich in der Form dem Winter-Borsdorfer. Meiſtentheils ganz roth. Die Punkte ſparſam. Welkt nicht. Das Fleiſch weißgelblich, fein abknackend, ziemlich ſaftvoll, von einem gewürzhaften, vortrefflichen, weinartigen Zuckergeſchmack. Dez. Jun.

Der Baum wächſt lebhaft, iſt recht fruchtbar. Eine ſehr ſchöne, dabei ſehr gute und haltbare Frucht.

62.** Geſtreifte Sommer-Parmaine.

Mittelmäßig groß. Nicht ſehr reinettenförmig. Hoch ausſehend, gegen den Kelch breit zugeſpitzt, doch breiter als hoch. Grünlichgelb, röthlich geflammt oder geſtreift. Die Punkte ſehr zahlreich, an der Sonnenſeite bräunlich mit Roth eingefaßt, auf der Schattenſeite hellgrau und grünlich. Riecht ſehr ſtark und erhaben, und welkt nicht. Das Fleiſch weißlich, ſehr locker, weich und markig (faſt wie Birnen butterhaft ſchmelzend), ſaftvoll, von einem roſenartigen, erhabenen, feinen, zuckerartigen Weingeſchmack. Sept. Nov.

Der Baum vegetirt gemäßigt, iſt ungemein fruchtbar, ſelbſt in ungünſtigen Jahren. Gibt ſchöne Hochſtämme und Zwerge. Iſt ein Sommer- und Herbſtapfel, hält manchmal bis im Winter, ohne ſeinen edlen Geſchmack zu verlieren. Darf in keiner Obſtpflanzung fehlen.

63.* Zwiebelborsdorfer.

Mittelmäßig groß. Auffallend platt. Die Farbe und andere Abzeichen wie der Wintersborsdorfer. Welkt etwas. Das Fleiſch weiß, feſt, ſaftvoll, im Geſchmack jenem ziemlich ähnlich, aber etwas ſäuerlich. Nov. April.

Der Baum wächſt in der Jugend lebhaft, wird nicht groß. Trägt gerne.

68** Stein's rother Winter-Pepping.

Form, und Größe dem Winter-Borsdorfer ähnlich. Hoch citronengelb, die Sonnenſeite ſchön karmoiſinroth. Die Punkte

ſehr zahlreich. Welkt etwas. Das Fleiſch ſehr fein, feſt, ſaftvoll, abknackend, recht angenehm, gewürzhaft, weinig, zuckerartig. Nov. Februar.

Der Baum wächſt ſtark, etwas dem Winter-Borsdorfer ähnlich, trägt reichlich.

79.** Getüpfelte Reinette. Perlreinette.

Mittelmäßig groß. Hochausſehend, etwas koniſch, doch meiſtens etwas breiter als hoch. Schön citronengelb, freihängende Früchte faſt rundum abgeſetzt karmoiſinroth geſtreift und leicht getuſcht oder punktirt. Welkt nicht. Das Fleiſch gelblich weiß, feſt, ſehr fein, ſaftreich, von einem erhabenen, gewürzten, fein weinſäuerlichen Zuckergeſchmack. Dez. Juni.

Der Baum wird mittelmäßig groß, verlangt guten Boden, und iſt mäßig fruchtbar.

80.* Brabanter rother Alantpepping.

Klein. Schön. Platt. In ſeiner Form und Größe hat er viele Aehnlichkeit mit dem rothen Borsdorfer. Die Farbe glänzend dunkel karmoiſinroth. Die Punkte ſind weitläufig vertheilt, ſtark, beſtehen oft in kleinen Sternchen, und ſind hellbraun. Fein violenartigem Geruch. Welkt nicht. Das Fleiſch fein, weiß, etwas ins Gelbliche ſchillernd, markig, ſaftvoll, von einem gewürzhaften, alantartigen, ſüßen Weingeſchmack. Nov. Hält ſich tief im Winter.

Der Baum wächſt nicht frech iſt aber fruchtbar.

89.* Rother Borsdorfer.

Mittelgroß. Platt. Gelb, zur Hälfte dunkel karmoiſinroth. Roſtanflüge keine. Warzen ſelten. Punkte ſehr fein. Welkt nicht. Das Fleiſch grüngelblich, fein, feſt, ſehr ſaftvoll, von einem angenehmen, zuckerartigen Reinettengeſchmack.

Der Baum wächſt lebhaft und iſt ſehr fruchtbar.

95.* Reinette von Verſailles.

Mittelmäßig groß. Schön. Etwas kugelförmig. Hellgrün, im Winter glänzend citronengelb, die Sonnenſeite mit einem ſchönen Blutroth rein verwaſchen, in welchem man keine Streifen bemerkt. Das Fleiſch fein, weiß, feſt, abknackend, von einem ſüßweinſäuerlichen Geſchmack. Dez. Jän. Hält ſich ohne zu welken bis tief im Sommer.

Der Baum wächſt ſtark, und ſoll recht fruchtbar ſeyn. Die ſchönſten Hochſtämme.

112.* Engliſche Königs-Parmaine.

Mittelgroß. Kugelförmig. Gelb mit rothen Streifen und etwas getuſcht. Die Punkte zahlreich. Welkt etwas. Das

Fleiſch grünlich gelb, recht fein, ſehr ſaftreich, von einem einſchneidenden, gewürzhaften, angenehmen Weingeſchmack. Dez. Apr.

Der Baum mittelmäßig groß, fruchtbar.

117.** Muskat-Reinette.

Mittelgroß. Breiter als hoch, gegen den Kelch etwas verjüngt. Gelb mit gedrängtem Karmoiſinroth geſtreift, getuſcht oder verwaſchen. Welkt nicht. Das Fleiſch weißgelblich, fein, voll Saft, von einem ganz vorzüglichen, gewürzten, zuckerartigen Geſchmack, mit Muskat und Fenchel-Aroma. Eine ſehr gute Frucht. Dez. Jun.

Der Baum wird nicht groß, iſt frühzeitig, jährlich und außerordentlich fruchtbar. Bleibt auf Johannsſtamm ſehr klein, gibt auf Wildlinge beſſere Zwerge. Im gebauten Boden, warme Lage. Einer der beſten Winterreinetten.

125.* Rieman's rothe Reinette.

Mittelmäßig groß. Rund. Schön citronengelb, das aber faſt ganz mit glänzender Karmoiſinröthe überzogen iſt. Die Punkte nur an der Sonnenſeite deutlich. Oft Warzen. Welkt nicht. Das Fleiſch mattweiß, fein, feſt, ſaftreich, von einem ſehr angenehmen, gewürzhaften, fein alant-weinartigen Zuckergeſchmack. Dez. April.

Der nicht ſtark wachſende Baum iſt ſehr tragbar.

126.* Schwarze's Blutreinette.

Mittelgroß. Ziemlich kugelförmig. Blau beduftet, faſt ganz blutroth. Die Punkte ſehr zahlreich. Welkt etwas. Das Fleiſch weiß, ſehr fein, feſt, ſaftvoll, von einem gewürzhaften, erhabenen, vortrefflichen Zuckergeſchmack. Nov. Jan.

Der Baum wächſt lebhaft und wird bald fruchtbar. Zwerg auf Johannsſtamm. Gut aber unanſehnlich.

127.** Loan's Parmaine.

Mittelmäßig groß. Meiſt etwas walzenförmig. Citronengelb. Die Sonnenſeite karmoiſinroth geſtreift oder getuſcht. Die Punkte nicht bedeutend. Riecht angenehm pergamotartig und welkt nicht. Das weißlich gelbe Fleiſch iſt ſehr fein, zart, ſaftvoll, von einem angenehmen, feinen, gewürzhaften Zuckergeſchmack. Nov. Febr.

Der Baum wächſt ſtark, und iſt fruchtbar. Zwerg auf Johannesſtamm, auch hochſtämmig. Eine ſehr zu empfehlende Frucht.

136.* Rother Taffetapfel.

Mäßig groß. Kurz walzenförmig. Faſt ganz roth. Im Liegen feinfettig. Welkt nicht. Das Fleiſch gelblich, feſt, nicht zu ſaftvoll, erhaben, ſüßweinſäuerlich.

Der Baum bleibt klein. Iſt ſehr früh, jährlich und äußerſt tragbar. Iſt allgemein zu empfehlen.

139.* Reinette von Montbron.

Groß. Plattrund, öfters faſt käſeartig. Farbe trüb olivengrün, faſt ganz mit braunem Roſt überzogen. Punkte keine. Welkt etwas. Fleiſch weiß ins Grünliche ſpielend, fein, markig, ſaftvoll, von einem gewürzhaften, recht angenehm feinen, weinſäuerlichen Zuckergeſchmack. Dez. Hält ſich bis in das Frühjahr.

Baum wächſt langſam, trägt aber ſehr reichlich.

160. Weingartling.

Die Größe eines ſtarken Winterborsdorfers. Faſt kugelförmig, gegen den Kelch etwas abnehmend. Grünlich gelb, aber faſt rundherum dunkelroth geſtricht, getuſcht oder punktirt. Das Fleiſch gelb, weinſäuerlich und gewürzhaft.

Der Baum wird groß und dauerhaft und trägt alle zweite Jahre reichlich. Hochſtamm. Ein öſterreichiſcher Moſtapfel.

165.** Röthliche Reinette.

Mäßig groß. Bald etwas plattrund, bald etwas walzenförmig, immer breiter als hoch. Hoch citronengelb, die Hälfte karmoiſinroth geſtreift und etwas getuſcht. Die Punkte ſehr fein. Welkt faſt nicht. Das weißgelbliche Fleiſch iſt ſehr fein, feſt, ſaftvoll, von einem erhabenen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeſchmack. Dez. Juni.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft, liefert bald und reichliche Erndte.

178.** Red Quarndon.

Mittelmäßig groß. Platt. Größtentheils dunkelroth. Punkte häufig. Fleiſch grünlich weiß, abknackend, ſehr ſaftig, angenehm ſüß, fein, weinſäuerlich. Hälfte Juli.

Der Baum mittelmäßig und tragbar. Einer der erſten guten Sommeräpfel.

182.* Kerry Peppin.

Mittelmäßig groß. Bald ziemlich hochausſehend, bald kugelförmig. Citronengelb, auf der Sonnenſeite viele einzelne, kurzabgeſtumpfte Karmoiſinſtreifen, inzwiſchen leicht getuſcht, an der Schattenſeite oft ein bedeutender, zerſprengter Roſtanflug. Welkt. Das Fleiſch weiß, fein, ins Gelbliche ſpielend, ſaftreich, feſt, von einem angenehmen, gewürzhaften, erhabenen Zuckergeſchmack. Sept. Hält ſich bis im Winter.

Der Baum wächſt lebhaft, wird anſehnlich groß, welcher bald und reichlich trägt.

200.* Schöner von Norfolk.

Mittelmäßig groß. Schön, flachrund, zuweilen etwas kugelförmig. Düſter ausſehend, im Winter hellgelb, der meiſte Theil derſelben mit vielen etwas trüben dunkelrothen Streifen gezeichnet, an der Sonnenſeite getuſcht, auch findet man häufig Roſtfiguren. Das Fleiſch fein, feſt, ſaftvoll, von einem erfriſchend, feinen, weinſäuerlichen Geſchmack. Dez. Hält ſich bis im Sommer.

204.* Engliſche, rothe Limonienreinette.

Mittelgroß. Sehr ſchön. Hochausſehend, breitabgeſtumpftem Kegel ähnlich. Grünlichgelb, ſpäter, hochcitronengelb, faſt pomeranzengelb, freihängende, zur Hälfte mit karmoiſinartiger Röthe, leicht verwaſchen, in welchem man deutlich viele dunkle Streifen bemerkt. Die Punkte zahlreich, Roſtanflüge ſelten. Welkt nicht. Das Fleiſch gelblich, ſaftreich, feſt, abknackend, von einem angenehmen, gewürzten, erfriſchenden, ſüßen Weingeſchmack. Dez. Hält ſich bis im Sommer.

Der Baum wächſt lebhaft, trägt ziemlich bald.

249.** Engliſche, rothe Winterparmaine.

Mittelmäßig groß, ſehr ſchön, ähnlich der Reinette von Orleans, abgeſtutzt-kegelförmig. Anfangs ſtrohweiß, im Liegen hell citronengelb, meiſtens aber faſt ganz blutartig roth überzogen, bald dunkler, bald heller getuſcht. Riecht und welkt nicht. Fleiſch weißgelblich, fein, feſt, ſaftig, von einem erhaben, gewürzten, fein, weinartigen Zuckergeſchmack. Dez. Dauert bis in das Frühjahr.

Der Baum wächſt lebhaft und iſt tragbar. Eine ſchöne und köſtliche Tafelfrucht.

261. Meuſer's rothe Herbſtreinette.

Von Diel erhalten, noch nicht getragen.

278.** Schmidberger's rothe Winterreinette.

Ziemlich groß, etwas höher als breit, ſchöu reinettenförmig. Die Grundfarbe grünlichgelb, aber faſt ganz mit geſtreifter und getuſchter Röthe überzogen. Punkte wenige. Fleiſch gelblich, fein, nicht zu feſt, ſehr ſaftig, von einem ſehr angenehmen, erhabenen, ſüß-weinſäuerlichen Geſchmack. Dez. Hält ſich, ohne zu welken, bis tief in das Frühjahr.

Der Baum wird ſehr groß, iſt alle zweite Jahr reichlich tragbar, und verträgt im Freien die ſtrengſte Winterkälte, ohne krebſig zu werden. Verdient allgemeine Anpflanzung. Der Verfaſſer widmet dieſe neue Frucht ſeinem Freunde, Herrn Joſeph Schmidberger, hochwürdigen Chorherrn im Kloſter St. Florian.

286.** Erzherzog Anton.

Mittelmäßig groß, mehr breit als hoch, wachsgelb, auf der Sonnenſeite hochroth. Fleiſch weiß, zart, ſaftvoll, von einem weinſäuerlichen, vortrefflichen Geſchmack, dem Winter-Borsdorfer ähnlich. Okt. Febr.

Der Baum mittelmäßig groß und tragbar. Schmidberger erzog ihn aus dem Kern der Reinette von Orleans.

289.** Multhaupt's Karmin-Reinette.

Klein, ſchön, etwas platt, ſehr ſtark mit blutartiger Karmoiſinröthe verwaſchen. Punkte ziemlich häufig. Riecht angenehm und welkt etwas. Das Fleiſch weiß, ungemein fein, ſaftvoll, von einem erhabenen, ſüßweinartigen, vortrefflichen Zuckergeſchmack. Nov. Hält ſich bis im Winter.

Der Baum wächſt nicht ſtark, bringt bald viele Früchte.

293.** Scharlachrothe Parmaine.

Faſt klein, aber ſchön, faſt rund, nur etwas höher als breit, von hellrother Farbe. Welkt nicht. Fleiſch gelblich, fein, markig, ſaftvoll, von einem angenehmen, gewürzhaften, weinhaften Zuckergeſchmack. Sept. Nov.

Der Baum wächſt ſtark und iſt äußerſt tragbar.

294.** Florianer Pepping.

Mäßig groß, höher als breit, faſt goldgelb, die Sonnenſeite ſtark geröthet und mit kurzabgeſetzten, karmoiſinrothen Streifen gezeichnet, mit blaulichem Duft überlaufen. Das Fleiſch weißgelb, feſt, abknackend, von einem angenehmen, weinſäuerlichen Geſchmack. Okt. Hält ſich bis in das Frühjahr.

319.** Baſtard-Reinette.

Groß. Ungemein ſchön. Plattrund, zuweilen Kugelform. Grüngelb, ſpäter ſchön citronengelb, der größte Theil mit blutartiger Röthe verwaſchen. Die Punkte wenig. Riecht etwas und welkt nur bei Ueberzeitigung. Das Fleiſch ſchön weiß, fein, markig, ſaftvoll, von einem ungemein angenehmen, erhabenen, ſüßweinſäuerlichen Geſchmack. Anfangs Dez. Hält ſich den ganzen Winter.

Der Baum wächſt ſtark, und wird ſehr fruchtbar.

333.* Röthlich geſtreifter Kurzſtiel.

Größe mittelmäßig. Form pyramidaliſch. Farbe hellgelb, rothgeſtreift und roſenfarbig angelaufen an der Sonne. Punkte

häufig. Fleiſch ſehr fein ſaftig, feſt, von angenehm ſüßwein-ſäuerlichem Geſchmack. Welkt gern. Dez.

338.* Blutrothe rheiniſche Reinette.

Größe mittelmäßig. Gleich hoch und breit. Farbe hellgelb, größtentheils blutroth verwaſchen oder ſtreifenartig. Fleiſch ſehr weiß, recht fein, feſt, ſaftvoll. Geſchmack angenehm ſüßweinig. Dez. Dauert den ganzen Winter.

340.** Dietzer rothe Mandelreinette.

Größe mittelmäßig. Schön. Form kugelförmig. Farbe goldgelb, an der Sonnenſeite leicht roth verwaſchen oder geſtreift. Punkte wenig. Riecht angenehm. Welkt etwas. Fleiſch ſehr fein, etwas gelblich, feſt, ſaftvoll, von einem erhabenen, recht gewürzhaften Zuckergeſchmack. Dez. Hält ſich bis im Sommer. Baum groß und fruchtbar.

351.** Weißer kentiſcher Pepping.

Mittelmäßig groß. Nähert ſich der Kugelform. Hellgelb, ſpäter citronengelb, die Sonnenſeite öfters goldartig. Welkt nicht. Das weiße ins Gelblich ſpielende Fleiſch iſt fein, ſaftreich, markig, von einem angenehmen, fein gewürzhaften, ſüßen Weingeſchmack. Dez. Hält ſich bis in das Frühjahr.

Der ſtark wachſende Baum trägt bald und reichlich.

III. Ordnung.

Graue Reinetten.

1. Ihre Grundfarbe iſt grün bis zum ſchmutzigen, unanſehnlichen Gelb.
2. Die Roſtanflüge ſind ſehr ſichtbar.
3. Die Sonnenſeite iſt oft ſchmutzig-bräunlich oder ockerfarbig-roth.
4. Welken alle ſehr ſtark.

10.** Graue franzöſiſche Reinette.

Groß. Platt. Olivengrün, an der Sonnenſeite gelbgrün, mit ſchmutzigem Roth. Ueber dieſe Grundfarbe verbreitet ſich ein glanzloſer, rauher, ſchmutziger, grauer Roſtüberzug, der oft die ganze Frucht bedeckt. Viele weiße Punkte. Das grünliche Fleiſch riecht moſchusartig, iſt weich, locker, ziemlich ſaftig, von ſpezifiſcher, feiner, nach Biſam ſchmeckender, zuckerartiger Weinſäure.

Der Baum wächſt ſehr ſtark, iſt ſehr tragbar, auch in ungünſtigen Jahren. Hochſtamm. Heißt allgemein Lederapfel.

106.* Engliſcher Gewürz-Pepping.

Mittelgroß. Der Muskatreinette ähnlich in Form. Gelb-grünlich, an der Sonnenſeite roth, mit vielem Roſt überzogen. Keine Punkte. Das Fleiſch weiß, ſehr fein, feſt, ſaftvoll, von einem angenehmen, gewürzhaften, ſzuckerartigen Geſchmack. Okt. · Nov.

Der Baum wird ziemlich ſtark und iſt ſehr fruchtbar. Welkt ſtark.

135.* Grauer Kurzſtiel.

Groß. Platt ausſehend. Hellgrün, beil der Zeitigung gelblichgrün, bisweilen trübgelb, mit bräunlichem Roſt überzogen. Die Sonnenſeite mit einer leichten Röthe. Wahre Punkte keine. Riecht nicht und welkt etwas. Fleiſch recht angenehm, iſt weißgelb, fein, ziemlich feſt, nicht ſaftig, von einem gewürzhaften, weinſäuerlichen, zuckerartigen, erhabenen Geſchmack.

Der Baum wächſt ſtark, wird groß und recht fruchtbar. Fordert guten tiefen Boden. Hochſtamm. Zwerg auf Johannsſtamm.

184.** Ashemnad's Kernel.

Mäßiggroß. Schön reinettenförmig platt. Farbe rundum roſtig, bisweilen ins Grünliche ſpielend. Riecht nicht und welkt ſtark. Fleiſch gelblich, abknackend, ſaftig, von einem ſehr erhabenen, gewürzhaften Zuckergeſchmack. Winterapfel.

Der Baum bleibt klein, trägt mäßig.

336.* Uellner's graue Reinette.

Etwas klein. Kugelförmig. Grün, mit grauem Roſt die ganze Schale überdeckt, oft ſieht man an der Sonnenſeite Spuren von röthlichen Streifen. Das Fleiſch recht fein, feſt, ſaftreich, von einem gewürzhaften, angenehmen, weinartigen Zuckergeſchmack. Okt. Hält ſich lange. Welkt ſtark.

342.* Parker's grauer Pepping.

Mittelmäßig groß. Kugelförmig. Hellgrün, im Winter citronengelb, ſtark roſtig. Das Fleiſch weiß, ins Grünliche ſpielend, fein, feſt, voll Saft, von einem angenehmen, gewürzhafhaften, ſüßweinſäuerlichen Geſchmack. Dez. Hält ſich bis in das Frühjahr, wo ſie dann welkt.

Der lebhaft wachſende Baum wird groß, iſt bald und reichlich tragbar.

344.** Gelber Fenchelapfel.

Klein. Platt gedrückt. Hellgelb, mit einem hellen, zimmetfarbigen, feinen Roſt überzogen, auf der Sonnenſeite ein ſchönes Roth. Riecht ſehr angenehm. Das weiße Fleiſch iſt

fein, nicht überſaftig, von einem ſtarken Fenchel- oder Anis-geſchmack. Nov.

Der Baum wird nur mittelmäßig ſtark, äußerſt fruchtbar im gebauten Boden und warmer Lage. Zwerg auf Wildling. Für den Sortenſammler.

IV. Ordnung.

Goldreinetten.

1. Sind auf der Sonnenſeite ſchön karmoiſinroth verwaſchen oder geſtreift.
2. Die Grundfarbe wird im Liegen ſchönes hohes Gelb.
3. Ueber die Grundfarbe der Karmoiſinröthe der Sonnenſeite verbreiten ſich leichte dünne Anflüge, oder wahre Ueberzüge von Roſt.

Die Goldreinetten ſind ſämmtlich ſehr auserleſene, meiſtens die beſten aller bekannten, und dabei ſehr ſchönen Aepfel. Auch in kleinen Privatgärten ſollen Nro. 38, 45, 64, 86, 96, 172, 188, 251, 317, 374 R. nicht fehlen. Man könnte ſie in folgende Rangordnung bringen: Nro. 64, 45, 96, 38, 251, 86, 172, 317, 188, 374.

30.** Wahre Neuyorker-Reinette.

Mittelgroß. Platt, einem großen Winterborsdorfer ähnlich. Goldgelb mit trübem Roth und Spuren von Streifen auf der Sonnenſeite. Rundum viele ſtarke, ſternähnliche Punkte und Flecken von bräunlicher Farbe. Die Schale ſpringt gerne auf. Welkt gerne. Das Fleiſch gelblich weiß, ſehr fein, weich, abknackend, äußerſt ſaftreich, von einem erhabenen, gewürzhaften Zuckergeſchmack. Nov. Febr.

Der ungemein lebhaft wachſende Baum liefert frühzeitig und alljährlich reichliche Erndte. Im gebauten Boden Hochſtamm und Zwerg. Iſt für unſer Klima nicht anzurathen häufig zu pflanzen.

33.* Franzöſiſche Goldreinette.

Mittelmäßig groß. Größe und Form die eines Borsdorfers. Goldgelb mit dunklem Karmoiſinroth und etwas Streifen. Dieſe Farben ſind oft gänzlich mit einem feinen, zimmetartigen Roſt überzogen. Wo der Roſt fehlt, ſieht man theils feine, theils ſtarke ſternförmige hellgraue Punkte oder Flecken. Welkt gerne. Das Fleiſch ſehr weiß, feſt, voll Saft, von einem angenehmen zuckerartigen Geſchmack mit etwas Weinſäure. Dez. Apr.

Der Wuchs des Baumes mittelmäßig, frühzeitig und jährlich tragbar. Im gebauten Boden warme Lage.

38.** Kronenreinette.

Groß. Nähert ſich der Kugelform, breiter als hoch. Hoch goldgelb, das aber rundum mit etwas trüben, doch noch ſchönen Karmoiſinroth kurz abgeſetzt geſtreift iſt. Die Punkte ſind häufig, oft kleine Anflüge von Roſt. Riecht etwas erdbeerartig, welkt nicht. Das Fleiſch weiß, Schale gelblich, mit angenehmem Geruch und einem feinkörnigen, markigen, ſaftvollen, erhabenen, zuckerartigen Geſchmack mit etwas Weinſäure. Nov. Febr.

Der Baum wächſt ungemein lebhaft, wird frühzeitig und alljährlich tragbar. Hochſtamm. Zwerg.

40.** Königlicher rother Kurzſtiel.

Mittelgroß. Stark platt, faſt käsförmig. Goldgelb, das aber meiſtentheils mit einem feinen, hellgrauen Roſt überzogen iſt. Beſonnte Früchte ſind ſtark karmoiſinroth verwaſchen und geſtreift. Welkt gerne. Das Fleiſch gelblich weiß, ungemein fein, weich, locker, ſaftvoll, von einem erhabenen, zuckerartigen Weingeſchmack. Dez. Apr.

Der mittelmäßig wachſende Baum iſt frühzeitig und recht fruchtbar. Hochſtamm. Zwerg.

45.** Reinette von Orleans.

Mittelgroß. Bald hochausſehend, bald plattgedrückt, goldgelb, die Sonnenſeite etwas ſchwach karmoiſinroth abgeſetzt geſtreift. Die Punkte zahlreich, ſtark, ſternförmig. Welkt wenig. Das Fleiſch weißgelblich, fein, voll Saft, markig, von einem erhabenen, zuckerhaften, etwas citronenartigen Geſchmack. Dez. Apr.

Schöner, ſtark wachſender Baum, frühe ausnehmende Tragbarkeit. Im gebauten Boden, warme Lage. Hochſtamm und Zwerg. Eine ſehr ſchöne Frucht, und nebſtbei eine der beſten. Darf in keiner Pflanzung fehlen.

54.* Kleine Kaſſeler Reinette.

Mittelmäßig groß. Dem Winterborsdorfer ähnlich in Form. Goldgelb. Dieſes iſt ſehr ſtark mit ſchönem Karmoiſinroth, ſo häufig fein punktirt, das ſolches oft verwaſchen ausſieht. In dieſem Roth finden ſich abgeſetzte, dunkelrothe Streifen. Die Punkte ſind ſehr zahlreich. Welkt ſehr ſpät. Das Fleiſch weiß, fein, feſt, voll Saft, von einem angenehmen, zuckerartigen Geſchmack, ohne Säure. Dez. Apr.

Der geſund wachſende, mittelmäßig große Baum wird alt, kommt in rauher Gegend gut fort. Trägt frühzeitig und ſtark.

59.** Van Mons's Goldreinette.

Mittelmäßig groß. Bald faſt walzenförmig, dann wieder kugelförmig, auch bisweilen breitrund. Citronengelb. Die Son=

nenſeite erdartig roth leicht verwaſchen, oft nur goldartig. Darüber iſt ein leichter Roſt geſprengt. Welkt gern. Das gelbliche Fleiſch ſehr fein, feſt, peppingartig, ſaftvoll, von einem erhabenen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeſchmack. Dez. Apr.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft, iſt bald und ſehr fruchtbar.

64.** Engliſche Winter-Goldparmaine.

Groß. Mehr kugelförmig als platt. An Form, Größe, Farbe, und ſelbſt der Baum ähnlich der Reinette von Orleans. Goldartiges Gelb, auf der Sonnenſeite karmoiſinroth geſtreift und getuſcht. Die Punkte wenig bemerkbar, bräunlich. Welkt nicht. Das Fleiſch weiß, ſchwach ins Gelbliche ſpielend, fein, feſt, faſt abknackend, voll Saft, von einem erhabenen, gewürzten, angenehmen zuckerartigen Geſchmack, ohne Weinſäure. Dez. Apr.

Die Vegetation des Baumes iſt ſehr ſtark, trägt frühzeitig und reichlich. Verdient häufige Anpflanzung, indem er nicht empfindlich auf Boden und Klima iſt. Hochſtamm und Zwerg. Wenn auch nicht einer der allerbeſten Aepfel, doch einer der ſchönſten und vortheilhafteſten zum Anbau.

65.* Goldmohr.

Mittelgroß. Kugelförmig, platt. Matt goldgelb, die Sonnenſeite trüb karmoiſinroth leicht verwaſchen. Die Schale mit einem rauhen, braunröthlichen oder zimmetfarbigen Roſt überkleidet. Wahre Punkte keine. Welkt gerne. Das Fleiſch weiß, fein, feſt, ſaftvoll, von einem gewürzhaften, zuckerartigen, weinſäuerlichen Geſchmack. Dez. Apr.

Der Baum wächſt nicht ſtark, trägt bald und jährlich. Zwerg auf Johannesſtamm.

86.** Goesdonker Goldreinette.

Klein. Plattrund. Strohweiß, ſpäter goldartiggelb, die Sonnenſeite mit leichter Röthe verwaſchen. Die Punkte ſtehen weitläufig. Welkt wenig. Das Fleiſch weiß, ins Gelbliche ſpielend, fein, feſt, ſaftvoll, von einem vortrefflichen, gewürzhaften, erhabenen, weinartigen Zuckergeſchmack. Dez. Hält ſich bis zum Frühjahr.

Der ſehr lebhaft wachſende Baum wird groß und recht fruchtbar.

96.** Engliſche Granatreinette.

Mittelmäßig groß. Im äußeren Anſehen ähnlich der Reinette von Orleans. Kugelförmig, höher als breit. Ein Drittel hohes Citronengelb, das Uebrige karmoiſinroth verwaſchen mit etwas Streifen. Die Punkte zahlreich. Welkt ſpät. Das Fleiſch weißgelblich, fein, feſt, abknackend (peppingartig), ſaft-

voll, von einem angenehmen, gewürzten, erhabenen, weinſäuerlichen Zuckergeſchmack. Dez. April.

Der Baum von ſehr ſtarkem Wuchs, bald recht fruchtbar. Das feſte Fleiſch behagt Manchen nicht.

140.* Brühler grüner Kurzſtiel.

Anſehnlich groß, plattrund, grün, bald hochgoldgelb, die Sonnenſeite mit vielen, ſtark abgeſetzten Karmoiſinſtreifen beſetzt. Die ganze Schale iſt mit rauh anfühlendem Roſt wie geſprengt, welcher bei dieſer Frucht charakteriſtiſch iſt. Wahre Punkte ſelten. Das Fleiſch weiß, ſpielt etwas ins Gelbliche, fein, ſaftig, von einem angenehmen, gewürzhaften Zuckergeſchmack, der etwas Biernartiges hat. Nov. Hält ſich tief im Winter, wo er dann den Saft verliert und etwas welkt.

Der Baum wächſt recht ſtark, ſoll recht fruchtbar ſeyn.

172.* Roſenfarbiger Kurzſtiel.

Groß. Plattrund. Die hohe, citronengelbe Farbe iſt meiſtentheils mit einem ſchönen, blutartigen Karmoiſinroth ſtark verwaſchen. Die Punkte ſind grell. Schwärzliche Roſtflecken häufig. Riecht angenehm roſenartig. Welkt ſpät. Das Fleiſch weiß, gelblich, voll Saft, markig von einem kraftvollen, gewürzten, weinartigen Zuckergeſchmack. Dez. April.

Der Baum wächſt ſehr ſtark, wird ſehr groß, und will ſich vertoben, ehe er Frucht bringt. Vortrefflich für jede Anpflanzung.

188.** Traver's Apple.

Selten mittelmäßig groß. Hellgelb, im Liegen goldartiges Gelb. Auf der Sonnenſeite zeigen ſich einzelne Streifen. Die ſtarken Punkte ſtehen weitläufig vertheilt. Das Fleiſch ſehr fein, feſt, abknackend, gelb, ſaftvoll, von vortrefflichem Geſchmack. Dez. Hält ſich bis in das Frühjahr, welkt etwas im Winter.

Der Baum wächſt langſam, liefert frühzeitige Ernte. Verdient wegen Tragbarkeit, beſonders als Zwerg, häufige Anpflanzung.

251.** Königsreinette.

Mittelgroß. Sehr ſchön. Plattrund, um den Kelch und Bauch kalvilleartig gerippt. Gelblichgrün, am Lager hohes Citronengelb, die Sonnenſeite iſt mit einem ſchönen blutartigen Roth verwaſchen. Die Punkte weitläufig vertheilt. Welkt nicht. Das Fleiſch gelblichweiß, ſehr fein, feſt, ungemein ſaftreich, von einem ſehr angenehmen, feinen, erhabenen, weinartigen Zuckergeſchmack. Dez. Hält ſich bis im Sommer.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft, wird groß, und bald recht tragbar.

307.** Ludwigsburger Goldreinette.

Mittelmäßig groß. Platt gedrückt. Die Farbe blaßgrün, am Lager goldgelb, die Sonnenſeite ſanft geröthet. Punkte grau. Fleiſch delikat, zuckerartig, von gewürzhaftem Geſchmack. Dezember.

Der Baum wächſt langſam, wird aber groß, trägt bald und ſtark.

317.** Engliſche Goldreinette.

Mäßig groß, plattrund, goldgelb, an der Sonne geröthet. Fleiſch gelb, feſt, abknackend, von einem angenehmen Zuckergeſchmack. Okt. Hält ſich bis im Sommer.

Baum klein, reichlich tragbar.

356. Große Wiener-Goldreinette.

Noch nicht getragen, und ſoll von der franzöſiſchen Gold-Reinette verſchieden ſein.

368.* Königs-Handapfel.

Mittelmäßig groß. Abgeſtumpft-kegelförmig, gelblichgrün, im Liegen citronengelb, die Sonnenſeite mit ſchwachem Roth leicht angelaufen. Die Punkte nicht häufig, aber ſtark, mit Roſtfarbe. Das Fleiſch gelblichweiß, auf der Schattenſeite oft ins Grünliche ſpielend, fein, feſt, ſaftvoll, von einem gewürzhaften, angenehmen, weinartigen Zuckergeſchmack. Nov. Hält ſich bis im Winter, wo er dann welkt, darf daher nicht zu früh abgenommen werden.

Der Baum wächſt lebhaft, und iſt bald recht fruchtbar.

374.** König Ferdinand von Ungarn.

Eine vortreffliche Goldreinette. Von Schmidberger neu aus dem Kern gezogen.

VII. Klaſſe.

Streiflinge.

1. Sind ſämmtlich meiſtens und faſt immer abgeſetzt roth-geſtreift.
2. Dieſe Streifen können um die ganze Frucht gehen, oder nur ſehr unbedeutend auf der Sonnenſeite ſeyn.
3. Die Streifen können allein, das heißt, rein geſtreift ſeyn, oder zwiſchen dieſen Streifen kann die Frucht auf der Sonnenſeite noch roth punktirt, getuſcht oder rein verwaſchen ſeyn, wenn ſich nur nach der Schattenſeite die Streifen wieder deutlich darſtellen.

4. Das Kernhaus iſt regelmäßig.
5. Sind von Geſchmack rein, ſüß bis zum Weinſäuerlichen oder Sauren.
6. Sind nie von Geſchmack wie die Roſenäpfel.
7. Welken nicht, als nur unzeitig abgethan, oder nachdem ihr Reifpunkt paſſirt iſt.
8. Machen eine große und etwas ſchwere Klaſſe im wirthſchaftlichen Obſt aus.

Dieſe und die zwei folgenden Klaſſen ſind eigentlich für den Landmann. Sie liefern das rein ökonomiſche Obſt, das zu öffentlichen Anpflanzungen geeignet iſt, wovon aber doch nicht wenige die Tafel zieren. Die Bäume ſind meiſtens groß, einträglich, geſund und ohne Krebs. Die Frucht leidet früheres Abpflücken, verlangt keine ſo ſorgfältige Aufbewahrung, und es liegt nicht ſo viel wie bei Reinetten an dem Reifpunkt.

Von dieſen Aepfeln hat der Verfaſſer nur wenige angepflanzt, da ohnehin jede Gegend reich an ſolchem gemeinen ökonomiſchen Obſte iſt.

145.* Echter Winterſtreifling.

Groß. Platt, nähert ſich der Kugelform. Hellgelb und karmoiſinroth geſtreift und getuſcht. Welkt nicht. Das grünlich gelbe Fleiſch weich, locker, markig, von einem ſanften, ſüßſäuerlichen Geſchmack. Nov. Apr.

Der Baum wächſt lebhaft und ſtark, wird groß und ſehr alt. Trägt ſehr voll.

146. Hoheitsapfel.

Mittelmäßig groß. Platt. Farbe ſtrohweiß, an der Sonnenſeite einzelne karmoiſinrothe Streifen, im Liegen ſchön citronengelb. Punkte ſehr fein weitläufig vertheilt. Fleiſch weiß, fein, ſaftreich, markig, von einem angenehmen, fein ſüßweinſäuerlichen Geſchmack. Dez. Hält ſich bis in das Frühjahr.

Baum wächſt ſtark, wird bald tragbar. Wegen vielen Saftes eine ausgeſuchte Frucht für den Landmann.

147. Brauner Maatapfel.

Mittelgroß. Platt. Blau beduftet. Gelbgrün mit vielem ſchwarzbraunen Schiller. Riecht ſehr durchdringend. Welkt nicht. Im Geſchmack fein und etwas gewürzt, angenehm ſäuerlich.

Der Baum ſehr groß, geſund, äußerſt tragbar auf Straßen und Felder.

150. Großer geſtreifter Kaſtanienapfel.

Groß. Regelmäßig plattrund. Mit Duft belaufen. Von häufigen Streifen und ſtarkem Tuſch faſt ganz roth. Riecht ſtark und welkt ſpät. Das Fleich weißgelblich, fein, feſt, ſaftvoll,

von einem angenehmen, gewürzten, ſüßweinſäuerlichen Geſchmack. Vortrefflich für die Oekonomie und ſelbſt zum rohen Genuß recht angenehm.

Der Baum wird ſtark und groß, trägt reichlich.

108. Prinzeſſinapfel.

Mittelmäßig groß. Die Form unregelmäßig. Die meiſten gegen den Kelch ſpitzig. Citronengelb, die Sonnenſeite ſehr ſtark mit ziemlich breiten, dunklen Karmoiſinſtreifen und Punkten beſetzt. Welkt nicht. Das Fleiſch gelblich, fein, ziemlich ſaftig, angenehm weinſäuerlich.

Der Baum wird mittelmäßig groß, trägt ſehr frühzeitig und ſtrotzend. Nov. Apr.

149. Rother, drei Jahre dauernder Streifling.

Mittelgroß. Stumpf abgeſpitzt, meiſtens wahrhaft platt, mit Duft und kalvilleartigen Rippen. Die gelbe Grundfarbe iſt mit blaſſem Roth meiſt ganz überzogen. Sehr viele ſchöne gelbliche Punkte. Welkt nicht. Das Fleiſch gelblich weiß, fein, nicht ſaftreich, markig, von etwas zuckerartigem Geſchmack ohne Gewürz. Für die Oekonomie wegen langer Haltbarkeit. Zum rohen Genuß nicht geeignet.

Der Baum wächſt ziemlich ſtark. Moſtapfel.

207.* Köttenicher Streifling.

Anſehnlich. Sehr ſchön. Citronengelb, ein großer Theil derſelben mit ſchönen hellen Karmoiſinſtreifen beſetzt, und dazwiſchen noch getuſcht. Die Punkte zahlreich, ſehr fein. Mit einem angenehmen Geruch, und welkt nicht. Das Fleiſch weiß, recht ſaftvoll, fein, markig, von einem angenehmen, zuckerartigen Weingeſchmack. Hält ſich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächſt lebhaft und ſoll fruchtbar ſeyn.

93. Kleiner, rheiniſcher Bohnapfel.

Mittelmäßig groß. Länglich, oft faſt walzenförmig. Anfangs hellgrün, im Liegen blaßgelb. Die Sonnenſeite häufig abgeſetzt, ſchmutzig roth geſtreift, dazwiſchen punktirt oder getuſcht. Welkt nicht. Das Fleiſch weißgrünlich, feſt, voll Saft, der ſich nicht verliert, von einem angenehmen, ſüßlichen Geſchmack, ohne Säure. Okt. Febr.

Der geſunde Baum wird ſtark, groß und äußerſt fruchtbar, zu jeder Anpflanzung empfehlend.

94.* Großer, rheiniſcher Bohnapfel.

Groß. Die Form veränderlich, bald kugelförmig, bald koniſch. Blaßgelb, rundum ſchön, ziemlich breit, ſtets kurz abgeſetzt, blaßroth und dunkelroth geſtreift. Beſonnte Früchte

ſind dabei oft ſtark roth getuſcht. Das Fleiſch ſehr weiß, feſt, abknackend, fein, ſaftvoll, von einem gewürzhaften, fein ſüßen Geſchmack, ohne Spur einer Säure. Ein vorzüglicher, ökonomiſcher Apfel. Hält ſich bis im Sommer, ohne ſeinen Saft zu verlieren.

Der Baum wächſt geſund, groß und ſtark, iſt ſehr tragbar. Dieſe zwei ſind vorzüglich zu empfehlen zur Anpflanzung der Felder.

242.* Liegel's edler Winterſtreifling.

Anſehnlich groß. Plattrund. Im Liegen hellgelb, meiſtens faſt gänzlich mit rothen Streifen und ſtark getuſchten Punkten und Flecken überzogen. Riecht und welkt nicht. Das Fleiſch grünlich weiß, weich, markig, ſaftig, von einem angenehmen, ſüßſäuerlichen Geſchmack. Eßbar im Dezember, und hält ſich bis im Sommer.

Der Baum wird groß und ſtark und iſt äußerſt fruchtbar. Eine ausgezeichnete gute ökonomiſche Frucht. Iſt ähnlich dem Winterſtreifling. Unter obigem Namen erhielt ich Zweige von Herrn Pfarrer Langecker von Buſchitz bei Töplitz.

264.* Dekanat's Apfel.

Anſehnlich groß. Ungemein ſchön. Ziemlich hochausſehend, und breit abgeſtumpft=kugelförmig. Blutroth, in der Schattenſeite oft breite, röthlichgelbe Bandſtreifen. Die Punkte ſind ſehr zahlreich, aber äußerſt fein. Riecht violenartig und welkt nicht. Das Fleiſch weiß, fein, ſaftreich, feſt, dabei markig, von einem angenehmen gewürzhaften, fein weinartigen Zuckergeſchmack. Dez. Hält ſich bis im Sommer.

Der Baum wächſt nicht frech, wird doch groß, iſt fruchtbar.

VIII. Klaſſe.

Spitzäpfel.

1. Haben ein regelmäßiges Kernhaus.
2. Sind nie mit Duft belaufen.
3. Sind nie geſtreift und entweder einfärbig, oder auf der Sonnenſeite roth verwaſchen.
4. Laufen gegen den Kelch ſtets ſpitzig verjüngt zu.
5. Sind ſüß oder weinſäuerlich bis zu Reinſauer.
6. Welken nicht leicht.

53. Gelber Konfektapfel.

Mittelmäßig groß, länglich, hoch citronengelb, an der Sonnenſeite bisweilen etwas Gold, oder einen leichten Anflug erdartiger Röthe. Riecht ungemein ſtark und angenehm. Welkt

nicht. Das Fleiſch weiß, fein, ſaftig, locker, wie ſchwammig, von einem ſüßen, etwas feinſäuerlichen Geſchmack. Sept.
Der Baum groß und ungemein fruchtbar.

101.* Großer Winterkleiner.

Groß, hoch, kegelförmig. Farbe grünlich hellgelb, ſpäter ein wachsartiges, helles Citronengelb. Die Sonnenſeite einen ſtarken Anflug von einer angenehmen Röthe verwaſchen. Punkte weißlich, ſehr fein. Riecht ſtark und welkt nicht. Fleiſch weiß, etwas grobkörnig, weich, markig, ſaftvoll, von einem ſehr angenehmen, gewürzhaften Zuckergeſchmack, der durch wenige Weinſäure erhoben wird. Nov. Hält ſich bis im Winter hinein.
Der Baum wird ſehr groß und ſehr fruchtbar. Verdient häufige Anpflanzung. Hochſtamm, Zwerg auf Johannsſtamm.

102.** Edelkönig.

Groß. Prachtvoll. Platt zugeſpitzt. Karmoiſinroth, das auf der Schattenſeite hell ausſieht, auf der Sonnenſeite faſt ſchwärzlich ſchillert, mit ſchwarzbraunen Roſtflecken. Im Liegen ſehr fettig und riecht himbeerartig. Das Fleiſch weiß, locker, weich, voll Saft, roſenroth um den Kelch. Der Geſchmack ſehr erdbeerartig, von ſehr angenehmer, erhabener, zuckerartiger Weinſäure. Sept. Hält ſich bis gegen den Winter.
Der Baum wächſt lebhaft und ſehr fruchtbar.

151. Blutapfel.

Groß. Faſt walzenförmig. Lebhafte Blutfarbe. Das Fleiſch weiß und ſchwach roſenroth, ſaftig, grobkörnig, von einem ſehr angenehmen, weinſäuerlichen Geſchmack, mit etwas Erdbeerenparfüm. Nov. April.
Der Baum wird mittelmäßig groß und iſt recht fruchtbar.

274.* Cludius weißer Spitzapfel.

Ziemlich groß, recht ſchön, etwas kalvilleförmig, weißgelb, Punkte häufig. Fleiſch fein, ſaftreich, markig, von ſüßweinſäuerlichem Geſchmack. Recht tragbar. Okt.

IX. Klaſſe.

Plattäpfel.

1. Sind ſtets breiter als hoch.
2. Sind nie geſtreift.
3. Sind entweder einfärbig, oder auf der Sonnenſeite mehr oder weniger roth verwaſchen, oder etwas getuſcht.

4. Haben ein regelmäßiges Kernhaus.
5. Sind nie fettig zu fühlen.
6. Welken nicht leicht.
7. Sind vom Geſchmack reinſüß bis zum Reinſaueren.

5.* Rother Stettiner.

Mittelgroß. Schön plattrund, bisweilen durch bemerkbare Rippen entſtellt. Blaßgrün, im Liegen faſt gelblich, auf der Sonnenſeite hell blutroth. Punkte häufig, bräunliche Roſtflecken nicht ſelten. Welkt gar nicht, bekommt, wenn er paſſirt iſt, bittere Stippen. Das Fleiſch weiß, ins Grünliche ſpielend, ſaftig, fein, faſt markig, feſt, von einem eigenen, körnigen, ſüßweinigen Geſchmack, der etwas Weniges muskatellert. Dez. Juli.

Der Baum prahlt in ſtolzer Größe, trägt aber in hieſiger Gegend ſelten reichlich. Verlangt guten tiefen Boden. Iſt kenntlich durch häufige kropfartige Auswüchſe an den Aeſten und Zweigen. Heißt hier Zwiebelapfel, Mahlerapfel.

8.* Weißer Wintertaffetapfel.

Mittelgroß. Eine dem Wachsapfel ſehr ähnliche Frucht. Die Farbe der äußerſt feinen, glasartig glänzenden Schale hell ſtrohweiß, das nur auf der Sonnenſeite etwas ins Gelbbraunliche ſchillert, ohne Röthe. Das Fleiſch ſchneeweiß, fein, feſt, ſaftig, ſäuerlich, etwas alantartig.

Der Baum wird nicht ſehr groß, aber fruchtbar. Allgemein beliebt, und überall häufig gepflanzt.

25.* Kleiner Api.

Sehr klein. Sehr platt und fein gerippt, blaßgelb, zur Hälfte roth. Welkt nicht. Das Fleiſch weiß, ſehr fein, härtlich, voll Saft, ſüßlich-roſenartig. Wenn er paſſirt iſt, erhält er vom Stiel bis zum Kernhaus eine blaßröthlich ſchimmernde Farbe. Dez. Juni.

Der Baum wird nicht groß, und trägt ſtrotzend. Ein beliebter Apfel, heißt auch Kindsapfel.

36. Jakobs-Apfel.

Klein. Neigt ſich gegen die Kugelform. Blaß ſtrohgelb, auf der Sonnenſeite blaß karmoiſinroth, was auch ganz fehlen kann. Das Fleiſch weiß, locker, weich, ziemlich ſaftig, von einem fein ſäuerlichen Geſchmack. Wird bald mehlig. Jul. Aug.

Der Baum wird nicht groß, trägt ſehr bald, jährlich und ſtrotzend. Einer der früheſten Aepfel.

56. Grüner Fürſtenapfel.

Platt, gegen den Kelch etwas verjüngt. Gelbgrünlich mit braunlicher Röthe. Auffallend ſchwer. Welkt nicht. Das Fleiſch

weiß, feſt, fein, außerordentlich voll Saft, ſchwachſäuerlich, ohne Geruch. Dez. Juli.

Der Baum wächſt ſehr ſtark, iſt früh, jährlich und ſehr tragbar. Schätzbare ökonomiſche Frucht.

92.* Wachsapfel.

Mittelmäßig groß. Regelmäßig platt. Die ſehr feine Schale wachsartig weißgelb mit ſehr ſchöner blaſſer Röthe an der Sonnenſeite, die im Schatten mangelt. Punkte auch Warzen finden ſich. Der Geruch fein roſenartig. Welkt nicht. Das Fleiſch weiß, fein, nicht ſehr ſaftig, weich, ſehr angenehm weinſäuerlich, mit etwas flüchtigem Kalmus-Geſchmack. Dez. Jan.

Der Trieb des Baumes mittelmäßig. Eine ſchöne und gute Frucht.

153.* Drei Jahre lang dauernder Mutterapfel.

An Form, Größe, Farbe ſehr ähnlich einem mittelmäßigen Winterborsdorfer, nach dem Kelch aber etwas verjüngter. Viele Punkte und Roſtflecken. Welkt ſelten. Das Fleiſch ſehr weiß, fein, voll Saft, feſt doch markig, von einem feinen, reinen, weinſäuerlichen Geſchmack, den dieſer Apfel unverändert behält. Verdient alles Lob. Wird im März eßbar.

Der geſund wachſende Baum wird groß, trägt reichlich, vorzüglich im Freien.

154.* Gelber Herbſt-Stettiner.

Groß. Platt, auch kugelförmig. Citronengelb, ſtark roth an der Sonnenſeite. Welkt nicht. Das Fleiſch weiß, körnig doch fein, ſehr ſaftvoll, etwas locker, von einem recht angenehmen, zuckerartigen Geſchmack mit feiner Weinſäure erhöhet. Okt. Jan.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft und iſt ſehr fruchtbar. Eine ungemein ſchöne Frucht für den Landmann.

158.** Wahrer gelber Winter-Stettiner.

Groß. Plattrund wie der rothe Stettiner. Anfangs ſeladon, das ſpäth und allmählig hell citronengelb wird, die Sonnenſeite iſt um die Stielwölbung erdartig roth. Riecht ſtark und angenehm weinartig. Welkt nicht. Das Fleiſch weiß, fein, ſaftreich, markig, von einem ſehr angenehmen, gewürzhaften, weinſäuerlichen Zuckergeſchmack, der den des rothen Stettiners weit übertrifft. Dez. Juni.

Der Baum wird mittelmäßig groß und iſt ſehr fruchtbar. Er verdient häufige Anpflanzung.

15. Zigeuner-Apfel.

Mäßig groß. Dunkelbran, faſt ſchwarz. Welkt nicht. Fleiſch grünlich locker, ſaftig und weinſäuerlich.
Baum ſehr groß und ſtrotzend tragbar.

44.* Weißer Kurzſtiel.

Groß. Plattrund. Farbe gelblich grün. Riecht und welkt nicht. Fleiſch weiß, markig, ſehr ſaftvoll, von einem ſüßweinſäuerlichen guten Geſchmack. Nov. Hält ſich durch den Winter.
Baum wächſt ſehr kräftig, iſt aber mäßig tragbar.

50. Brünerling.

Klein. Form und Farbe wie der Winterborsdorfer. Welkt nicht. Fleiſch feſt, nicht ſaftig, etwas herb weinſäuerlich. Nov. Länger als ein Jahr haltbar.
Der Baum wächſt ſehr lebhaft, wird groß, und iſt äußerſt fruchtbar.

155. Deutſcher Glasapfel.

Groß. Meiſtentheils kugelförmig, oft etwas hochausſehend und länglich. Gelb mit grünen Spuren. Selten etwas düſtere Röthe. Welkt nicht. Fleiſch weißgelblich, feſt, fein, voll Saft, von einem feinen, gewürzhaften, ſäuerlichen Geſchmack. März Sept.
Der Baum wird ſehr groß und alt, trägt faſt jährlich. Ganz geeignet für freie Plätze. Hochſtamm ins Freie.

156. Fränkiſcher Königsapfel.

Anſehnlich groß, kugelförmig, hoch citronengelb mit Goldröthe und kleinen karmoiſinrothen Flecken an der Sonnenſeite. Welkt nicht. Fleiſch weißgelblich, locker, ziemlich ſaftig, erhaben ſüß, etwas fein weinſäuerlich mit etwas Violenparfüm. November, Februar.
Der Baum wächſt ſtark und iſt tragbar, fordert guten Boden, warmen Stand.

157.* Winter Citronenapfel.

Groß. Bald kugelförmig, bald plattrund. Sehr ſchön citronengelb ohne Röthe. Welkt nicht. Das Fleiſch weiß, feſt, abknackend, ſpröde, ſehr ſaftvoll, von einem feinen, einſchneidenden, weinſäuerlichen Geſchmack ohne beſonderem Aroma. Dez. April.
Der Baum wird groß und fruchtbar. Ein ſehr ſchöner Apfel. Hochſtamm ins Freie.

191.* Silonka.

Mittelmäßig groß. Plattrund. Seladongrün, ſpäter hell citronengelb. Welkt nicht. Das weiße, feine, feſte, ſaftvolle Fleiſch iſt von einem feinen, etwas weinartigen, erfriſchenden Geſchmack. Dez. Hält ſich bis zum Frühjahr.

Der Baum wächſt lebhaft, wird anſehnlich groß und iſt fruchtbar.

283.* Großer Zuckerapfel.

Anſehnlich groß, ziemlich kugelförmig, hellgrün, ſelten etwas erdartig roth. Welkt nicht. Das Fleiſch markig, ſaftig, von einem ganz ſüßen, angenehmen Geſchmack. Dez. Dauert den Winter hindurch.

Der Baum wird groß, ſcheint fruchtbar zu ſeyn. Für Liebhaber ſüßer Aepfel.

276.** Herbſt=Citronenapfel.

Groß, ſehr ſchön, plattrund, weißgelb. Riecht und welkt nicht. Fleiſch weiß, ſehr ſaftig, etwas feſt, von einem ſehr angenehmen, ſüßweinſäuerlichen Geſchmack. Sept. Nov.

Baum recht ſtark und geſund, trägt reichlich. Iſt als Herbſtapfel allgemein zu empfehlen.

277.* Herfort's Winterapfel.

Mäßig groß, platt, grünlichgelb, an der Sonnenſeite rothbraun. Riecht und welkt nicht. Fleiſch weiß, fein, feſt, von einem erhabenen, ſüßen Weingeſchmack. Nov. Hält ſich bis in das Frühjahr.

Der Baum mittelmäßig groß und tragbar. Der Namensträger fand dieſen Baum im freien Gehölze und erhielt von dem Verfaſſer obige Benennung.

346.** Superintendentenapfel.

Groß. Sehr ſchön. Hochausſehend, bisweilen kugelförmig. Schön citronengelb, an der Sonnenſeite fein, roth angelaufen. Riecht ungemein ſtark, faſt quittenähnlich. Fleiſch gelblich, voll Saft, fein, feſt, doch markig, von einem erhabenen, ſehr gewürzten, zuckerartigen Geſchmack, den Reinetten ähnlich. Nov. Hält ſich bis im Winter.

Der Baum iſt geſund und wird groß. Frühe und reichlich tragbar, fordert aber guten gebauten Boden. Zu jedem Gebrauch.

Unklaſſifizirte Aepfel.

184. Neuer Pepping. 185. Radauer Reinette. 186. Margil. 194. Orange's Apple. 199. Murtoke's Pippin. 200.

Norfolk Storing. 205. Strawburry. 206. Newtown's Pippin. 208. Hausapfel, doppelter. 211. Lemon Peppin. 221. Frühe geſtreifte Sommerparmaine. 222. Azerolie Superbe. 224. Hof-Kalville. 227. Reinette Beck. 229. Apfel von 18 Zoll. 230. Schmet's Apfel. 236. Kapuzinerapfel. 282. Welſchſüß-apfel. 298. Rother Jakobsapfel. 302. Großer, böhmiſcher Borsdorfer. 303. Gadermiczek. 332. Hildesheimer Safran-reinette. 352. Dörrell's Silber-Pepping. 353. Dörrell's Rosmarinreinette. 366. Dörrell's Ananasapfel. 433. Geſtreifter Herbſtſüßapfel. 435. Welſcher Weinling. 436. Burkhardt's Reinette. 437. Masso di Bue.

Amerikaniſche Aepfel.

(Von Herrn Hofgärtner Biſchof in Nympfenburg bei München.)

381. Tulkoran. **382.** Tscheleby. **384.** Americain Sommer Pormaine. **385.** Cotzappli of Ohio. **389.** Swect and Sower. **391.** Woodgrening. **394.** Scalces large Summer redstreak. **401.** Woolmann's pearvest. **402.** Harrisson necwark. **403.** Saphon. **405.** Carrols striped. **406.** Michael Henry Peppin. **408.** Nerwack Peppin. **409.** Punceal. **410.** Wetherill's white swetting. **411.** Praths early reed. **422.** Craan. **423.** Dulscher County rectreak with colored Fleseh. **427.** Green Peppin. **429.** Golden Apple. **430.** Red Baldwine Peppin. **431.** Husslae fine Summer. **432.** red Dacktor or dervit Apple.

Ueber Aepfel und Birnen ſiehe: Verſuch einer ſyſtematiſchen Beſchreibung, der in Deutſchland vorhandenen Kernobſtſorten von A. F. A. Diel. 30. Hefte. Vom Jahre 1799 bis 1829. Vollſtändige Pomologie. Von J. L. Chriſt. 1812. Syſtematiſches Handbuch der Obſtkunde von J. G. Dittrich. I. und III. Band. 1837 — 1841.

Birnen.

Der Birnbaum iſt viel mehr empfindlich auf ſeinem Grundſtamm, Standort und Boden, als der Apfelbaum. Viele Birnen erreichen nur an einer warmen Wand ihre hohe Güte, wie faſt alle Winterbirnen Die Winterbergamott, die koſtbare Berga-

mott von Bugi ꝛc. bekömmt im Freien nur rübenartiges Fleiſch. Mehrere Sommerbirnen erhalten nur im Hochſtamm ihren wahren Parfüm, wie die Rouſſelet von Rheims, die Salzburgerbirne ꝛc. und viele, und gerade unſere köſtlichſten Früchte erzieht man nur in Zwergform zur Vorzüglichkeit.

Die Quitte iſt der gewöhnliche Grundſtamm für Birnenzwerge. Sie verträgt aber durchaus keinen ſehr ſandigen, zu lockern, und auch keinen naſſen Boden, und leiſtet bei Weiten das nicht, was der Johannisſtamm im Allgemeinen für die Aepfel iſt. Einige Sorten kommen auf der Quitte ganz und gar nicht fort. Elend, kümmernd, verkrüppelt oder langſam abſterbend vegetiren darauf nur viele köſtliche Birnen. Einige wachſen zwar auf dieſer Unterlage lebhaft, aber wenn dieſe nicht ganz den ihr angemeſſenen Standort hat, ſo werden nicht die eigenthümlich herrlichen, fehlerfreien Früchte erzeugt. Alle dieſe Birnen, welche auf der Quitte nicht fortkommen wollen, äußern auch auf Wildling mehr oder minder Empfindlichkeit auf Standort und Boden; und man hat zur Erziehung dieſer meiſtentheils ſehr koſtbaren Früchte beſondere Sorgfalt zu verwenden. Viele Sorten wachſen aber auch auf Quitte vortrefflich und ganz ohne Fehler. Der Birnquitte gibt man vor der Apfelquitte, vermuthlich wegen ihrer etwas lebhafteren Vegetation den Vorzug. Neuere Erfahrungen rühmen die portugieſiſche Quitte, als vorzüglich angemeſſen für Birnenzwerge. Allein es fehlen darüber noch hinlängliche, vieljährige Proben und Verſuche.

Man fing daher in den neueren Zeiten wieder an, viele Zwerge auf Birnen-Wildlingen zu erziehen, und Diel bezeichnet uns ſchon mehrere Sorten, die auf Wildlingen keinen frechen, ſondern nur einen mittelmäßigen, oft nur kleinen Wuchs haben, und ſchöne baldtragende Zwergbäume liefern. Man nimmt zu ſolchen Unterlagen nicht alle Wildlinge ohne Unterſchied, ſondern man wählt dazu nur ſolche, die einen ſchwachen, jedoch keinen verkrüppelten, ungeſunden Wachsthum zeigen. Gut verfährt man, wenn man zu dieſem Zweck Kern von ſchwachtreibenden Sorten ſäet, als: von der grauen und weißen Butterbirne, der grauen Dechantsbirne, der Winterambrette ꝛc. Obwohl die Quitte für viele, und meiſtens unſere beſten Birnen keinen genügenden Grundſtamm gibt, obwohl es ſehr zu wünſchen wäre, daß dafür eine andere tauglichere Unterlage aufgefunden würde, ſo kann man doch derſelben das Verdienſt der baldigen, und höchſten Fruchtbarkeit nicht abſprechen. Ueberaus reichlich und in kurzer Zeit tragen die auf Quitte geeigneten Birnbäume, beſonders wenn man ſie frei und ohne Schnitt wachſen läßt. Sie erfordern aber ſtets feſte Pfähle, um vom Sturm geſichert zu ſeyn. Der ihnen angemeſſen gegebene, aber nothwendige Dünger wird tauſendfältig belohnt. Bei dieſen Bäumen

tritt wegen ihrem ſchwachen Wurzelvermögen, das bei allen Obſtbäumen ohne Unterſchied ſo wichtige Verjüngen durch den Schnitt am erſten ein; und hat den äußerſten Punkt erreicht, ſobald dieſe Bäume nur kurze oder gar keine Sommerſchoſſe mehr treiben. Wer ſich nicht mit Erziehung der Zwergbäume, und ihrem jährlich damit verbundenen Schnitt befaſſen will, und doch bei beſchränkten Raum für Hochſtämme, mehrere Sorten anzupflanzen wünſcht, der ziehe, wenn er anders eine etwas gedeckte Lage hat, ſolche zu Zwergen geeigneten Bäume ſowohl von jenen auf Wildling als auch auf Quitte in Hochſtammform, und er erzweckt nebſt einer ſehr baldigen und ſtrotzenden Tragbarkeit, daß er ſolche Zwerghochſtämme gedrängter ſetzen kann.

Aus dieſem geht hervor, daß die Verbreitung der Birnen für den Landmann nicht in geradem Verhältniß zu den Aepfeln ſteht, beſonders da Birnen wenige, und ſchwer zu erziehende Winterfrüchte liefern. Derſelbe pflanzt daher nur ſolche, die hochſtämmig gut gerathen, nicht eigenſinnig auf den Boden ſind, nicht Gartenland und Zwergform erfordern. In Privatgärten, wo nur ausgeſuchtes Tafelobſt gefordert wird, ſpielen die Birnen eine größere Rolle. Wenn der fleißige Städter Birnen zu den Aepfeln wie 1 zu 3 pflanzt, ſo darf es der Landmann höchſtens wie 1 zu 5 veranſtalten. Eine mäßige Anzahl gut gewählter Feld= oder Moſtbirnen ſind für dieſen nicht zu verwerfen. Es machen einige ſehr geſunde, eichenähnliche Stämme, die in höchſter Fruchtbarkeit mehreren Jahrhunderten trotzen.

Einige Erklärungen von Kunſtausdrücken für die Birnen.

Apfelförmig iſt die Birne wenn ſie oben und unten vertieft iſt.

Käsförmig iſt ſie, wenn ſie viel breiter als hoch iſt.

Bergamottenförmig nennt man eine rundliche Frucht.

Bergamottenartig iſt der Geſchmack, wenn das Fleiſch ſehr fein, etwas feſt, ſehr ſüß und eigenthümlich muskatellerartig iſt, was man Bergamottengeſchmack nennt.

Birnförmig. Der Bauch ſitzt ziemlich nach oben, und lauft ohne Einbiegung ganz ſpitzig gegen den Stiel.

Kegelförmig oder Koniſch unterſcheidet ſich von birnförmig, wenn die Frucht gegen den Stiel abgeſtumpft zuläuft.

Perlförmig iſt die Kegel=, oder Birnform wenn zwiſchen Bauch und der Stielſpitze eine ſtarke Einbiegung vorhanden iſt.

Kreiſelförmig heißt die Birne, wenn ſie ſtark bauchig iſt, und gegen den Stiel eine kurze Spitze hat.

Die **Muskatellerbirnen** haben einen muskatellerartigen Geſchmack und einen muskirten Geruch, welcher an Moſchus anſticht. Haben die Früchte davon einen zu ſtarken Geruch und Geſchmack, ſo ſind ſie nicht mehr gut, ſticht aber der Moſchus nur ſehr wenig an, ſo bekommen die Früchte einen hohen Werth, wie die Dechantsbirnen, Bergamotten, Rouſſeleten.

Rouſſeletten heißen jene Birnen, welche eine mehr und wenige kegelförmige Form haben, von Farbe ſtark rothbraun ſind, und einen ſüßen, eigenthümlich fein muskatellerartigen Geſchmack haben.

Die **Dechantsbirnen** unterſcheiden ſich von den Bergamotten und kreiſelförmigen Birnen, daß ſie etwas mehr in die Länge gezogen ſind, und gegen den Stiel ſtark abgeſtumpft auslaufen. Sind vorzüglich gute, fein muskatellerartige Birnen.

Schema der Klaſſifikation, bearbeitet von Diel, nach dem Verfaſſer.

I. **Klaſſe. Butterbirnen.**
- I. Ordnung. Sommerbirnen.
- II. „ Herbſtbirnen.
- III. „ Winterbirnen.

II. **Klaſſe. Schmalzbirnen.**
- I. Ordnung. Sommerbirnen.
- II. „ Herbſtbirnen.
- III. „ Winterbirnen.

III. **Klaſſe. Kochbirnen.**
- I. Ordnung. Sommerbirnen.
- II. „ Herbſtbirnen.
- III. „ Winterbirnen.

I. Klaſſe.

Butterbirnen.

Mit butterhaft ſchmelzendem Fleiſch.

Dieſe Klaſſe enthält die eigentlichen köſtlichſten Tafelfrüchte. Ihr ſehr feines und äußerſt geſchmackvolles Fleiſch löst ſich im Kauen geräuſchlos ganz in Saft auf.

I. Ordnung.

Sommerbirnen.

9.** Grüne Magdalenenbirne.

Klein. Ziemlich eiförmig. Gelblichgrün, ſelten auf der Sonnenſeite etwas röthlichen Anflug. Riecht muskirt citronenartig. Das Fleiſch ſehr ſaftig, von einem erhabenen, feinſäuerlich, zuckerartigen Muskatellergeſchmack. Juli.

Der Baum ſchmachtet etwas auf Quitte, frühzeitig und ungemein fruchtbar. Hochſtämmig.

23.* Rothe Bergamotte.

Klein. Plattgedrückt. Gelblichgrün mit vielem Braunroth. Riecht und welkt nicht. Fleiſch weiß, körnig, nicht überſaftig, und der grauen Butterbirne ähnlich im Geſchmack. Vorzüglich zum Welken. Sept. Okt.

Der Baum groß, dauerhaft und tragbar. Verträgt eine etwas kalte Gegend, erfordert aber guten Boden.

60.** Sparbirne.

Groß. Schön, birnförmig. Grünlich gelb. Riecht fein muskirt. Das Fleiſch mattweiß, fein, ohne Steine, ſehr ſaftvoll, von einem ſehr angenehmen, durch eine feine Muskatellerſäure ſehr erhabenen Geſchmack. Auguſt.

Der Baum ungemein ſtark und fruchtbar. Vortrefflich auf Quitte, ebenfals gut hochſtämmig. Fordert warmen, trockuen Boden, und verabſcheut alle Näſſe. Gehört zu den beſten und größten Sommerbirnen.

62.** Stuttgarter Geißhirtenbirne.

Klein. Wahrhaft perlförmig. Seladon mit Blutroth. Riecht nicht. Wird teig. Das weißgelbliche, ſehr ſaftige Fleiſch ſchmeckt erhaben zuckerſüß, fein, zimmtartig. Aug. Sept.

Der Wuchs des Baumes iſt ziemlich lebhaft. Frühzeitige und reiche Ernde. Gedeiht auf Quitte.

70.* Volltragende Sommerbergamotte.

Mittelmäßig groß. Iſt mehr zugeſpitzt kreiſelförmig, hell citronengelb. Riecht nicht. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, körnig, ſaftvoll ſchmelzend, und von einem recht angenehmen, gewürzhaften, ſüßen Geſchmack. Ende Sept.

Der Baum wächſt lebhaft für den Obſtmarkt.

75.* Frühe Schweizer-Bergamotte.

Mittelmäßig groß. Kreiſelförmig und dickbauchig. Wird bei voller Zeitigung ſchön citronengelb und einfärbig. Riecht angenehm. Hat ein ſehr ſaftvolles, feinkörniges und gewürzhaftes Fleiſch. Aug.

Der Baum pyramidenförmig, und wird bald und jährlich tragbar. Im warmen, nicht zu ſchweren Boden geräth er hochſtämmig gut. Kümmert auf Quitte und liefert auf Wildling kleine baldtragende Zwerge.

86.** Hardenpont's frühe Kolmar.

Mittelmäßig groß. Rund kreiſelförmig. Weißes körniges Fleiſch, ganz voll Saft, ganz ſchmelzend, von erhabenem Zuckergeſchmack. September.

Der Baum wächſt lebhaft, und iſt fruchtbar.

97.* Düguesne's Sommermundnetzbirne.

Ziemlich groß. Nimmt in ihrer Bildung gerne zwei Formen an, doch iſt ſie öfter etwas hochausſehend, kegelförmig, als daß ſie eine Art Kreiſelform vorſtellt. Anfangs gelblichgrün, ſpäter hellgelb ohne Röthe. Keinen Geruch und welkt nicht. Das Fleiſch weiß, körnig, ſaftreich, im Kauen zerſchmelzend mit zimmetartigem Geſchmack.

Der Baum wächſt lebhaft, und hat mit der normänniſchen Herbſtbutterbirne viele Aehnlichkeit. Ende Sept.

105.* Weiße Sommerbutterbirne.

Mittelmäßig groß. Eine Dechantsbirne, rundlich, gelblichgrün. Riecht nicht. Fleiſch weißlich, markig, ſchmelzend, von einem erhabenen, gewürzten, muskatellerartigen Geſchmack. Mitte Auguſt.

Der Baum bleibt klein, kümmert auf Quitte. Nur Zwerg auf Wildling. Die Frucht wird überzeitig bald mürbe, und geſchmacklos, hält ſich nicht lange. Heißt auch Sommerbergamotte.

107.* Sommerbirne ohne Schale.

Klein. Iſt ſehr ſchön citronengelb mit etwas Roſenröthe. Riecht ſehr ſtark muskirt. Das Fleiſch iſt ſchneeweiß, ſehr ſaftvoll, und von einem gewürzhaften, ſüßen, ſehr angenehmen, zimmtartigen Geſchmack. Aug.

Der Baum vegetirt lebhaft, geſund. Iſt ſehr fruchtbar.

109.* Sinclair.

Mehr klein aber ſchön. Kreiſelförmig. Strohgelb, dann ſpäter citronengelb. Keinen Geruch. Das Fleiſch weiß, feinkörnig, ſaftvoll, butterhaft ſchmelzend. Sept.

Der Baum wächſt lebhaft und iſt ſehr fruchtbar.

111.* Kaiſer von Oeſterreich.

Mittelmäßige Größe. Form verſchieden, und gleicht mehr oder weniger einer Pomeranzenbirne. Citronengelb. Riecht

nicht. Das Fleiſch weiß, feinkörnig, ſaftreich, von muskirtem Geſchmack. Sept. Okt.

Der Baum lebhaft, reichlich tragbar.

113.* Große, britaniſche Sommerbirne.

Mittelmäßig groß. Ziemlich kreiſelförmig, hell grasgrün, und ſpäter ſehr ſchön citronengelb. Riecht angenehm. Das Fleiſch weiß, feinkörnig, ſaftvoll, von gewürzhaftem Zuckergeſchmack, ähnlich der weißen Herbſtbutterbirne. Wird bald teig. Sept.

Der Baum wächſt lebhaft, wird groß und trägt gerne. Kümmert auf Quitte.

117.* Knox's Butterbirne.

Anſehnlich groß. Sehr lang, etwas grünlich hellgelb. Wenig Geruch. Fleiſch ſchneeweiß, körnig, ſaftig, oft nur halbſchmelzend, von einem erhabenen, ſtark ziemetartigen Zuckergeſchmack. Ende Okt.

Der Baum treibt mächtig, iſt geſund und fruchtbar. Nur hochſtämmig. Eine ausgeſuchte Frucht für den Obſtmarkt.

114.** Rother Sommerdorn.

Groß, eiförmig, hell grasgrün, etwas in's Gelbliche ſich neigend. Charaktriſtiſch iſt, daß faſt an jeder Frucht am unteren Theil eine weißgelbliche, wachsartige Stelle iſt. Riecht faſt nicht. Das Fleiſch weiß, nicht zu ſaftig, fein, gewürzhaft. Sept.

Der Baum wird mittelmäßig groß, und iſt frühzeitig fruchtbar. Kümmert auf Quitte.

115.** Engliſche Sommerbutterbirne.

Mittelmäßig groß. Birn- und bisweilen eiförmig. Hellgelb mit etwas Röthe. Ohne Geruch. Fleiſch weiß, fein überfließend von Saft. Der Geſchmack köſtlich, zuckerartig. Wird bald teig. Sept.

Der Wuchs des Baumes auf Wildling lebhaft, und gleicht der grauen Butterbirne. Schmachtet auf Quitte. Gedeiht im warmen, trocknen Boden, und bringt gute Früchte.

121.* Steffen's Sommerbirne.

Anſehnlich groß. Birnförmig gegen den Stiel etwas eingebogen. Grün, an der Sonne etwas wenig bräunlich. Riecht und welkt nicht. Fleiſch weiß, ſchmelzend, im Kauen rauſchend, ſehr ſaftig, füßweinig, aber ohne beſonderm Parfüm. Halben Sept.

Der Baum bleibt klein und iſt ſehr fruchtbar. Zwerge auf Wildling. Eine ſchöne Birne für den Obſtmarkt, wird aber bald teig.

Digitized by Google

123.* Sommer Verlaine.

Groß. Form verſchieden, bald länglich kreiſelförmig, bald länglich rund, wie eiförmig. Citronengelb. Riecht nicht. Das Fleiſch weiß, körnig, ſaftvoll, butterhaft ſchmelzend, von muskirtem Geſchmack. Anfangs Okt.

Der Baum wächſt lebhaft.

129.* Schönerts Omſewitzer-Schmalzbirne.

Mittelmäßig groß. Mehr kegel- als birnförmig. Hell citronengelb ohne Röthe. Geruch fein und angenehm. Weißes, feines, ſaftvolles Fleiſch von einem angenehmen Geſchmack, ähnlich der weißen Herbſtbutterbirne. Sept.

Der Baum wächſt ſehr ſtark und iſt ſehr fruchtbar. Zwerg auf Quitte.

137.* Holländiſche Feigenbirne.

Groß. Schön geformt, lang, kegelförmig, hellgrün, und in der Zeitigung gelblich. Ohne Geruch, welkt nicht. Das Fleiſch ſchön weiß, butterhaft ſchmelzend, von roſenartigem Weingeſchmack. Anfangs Sept.

Der Baum wächſt frech, und iſt fruchtbar. Zu Hochſtämme.

143.* König von Rom.

Groß, lang und dick, gegen den Stiel ſchief ſpitzig, unregelmäßig birnförmig, gelb, faſt ganz mit hellbräunlichem Roſt überzogen und dadurch rauh anzufühlen. Fleiſch weiß, ſaftig, faſt ſchmelzend, von einem zimmtartigen, weinſüßen, erhabenen Geſchmack. Halben Sept.

Der Baum bleibt auch auf Wildling klein, und iſt mäßig fruchtbar. Kömmt auf Quitte nicht fort. Eine große, gute Sommerbirne, wird aber am Baum überzeitig bald weich. Hat charaktriſtiſch einen ſehr langen, ſchiefen Stiel.

165.* Enghien.

Mittelmäßig groß. Schön geformt, dickbauchig, ſtumpfkreiſelförmig, gelblich hellgrün. Riecht nicht. Das Fleiſch ſehr weiß, körnig, ſaftvoll und zerſchmelzend. Ende Auguſt.

Der Baum wächſt lebhaft und iſt tragbar.

165½.* Verlaimont.

Anſehnlich groß. Schön kegelförmig mit einem ſtarken, erhabenen Bauch. Gelblich grün, und bei der Zeitigung ganz gelb. Keinen Geruch. Weißes Fleiſch, ſaftreich, butterhaft ſchmelzend, von einem ſüßen, bergamottenartigen Geſchmack. Halben September.

Der Baum wächſt ſtark.

166**. Grüne Hoyerswerder.

Mittelmäßige Größe. Ziemlich kegelförmig. Grasgrün mit dunkelgrünen Kreischen gleichmäßig überſaet. Mattweißes, feinkörniges, ſehr ſaftvolles Fleiſch, von einem muskitirten, bergamottartigen Geſchmack. Auguſt.

Der Baum iſt geſund, groß, fruchtbar.

187**. Frühe Butterbirne.

Faſt mittelmäßig groß, abgeſtumpft kegelförmig, bisweilen birnförmig, grünlichgelb an der Sonnenſeite ſtark braunroth. Fleiſch weißlich, ſehr ſaftig, butterhaft ſchmelzend, von einem ſüßen, erhabenen Geſchmack. Halben Juli.

Der Baum wird mäßig groß, und trägt gut. Fällt leicht vom Baume und wird ſchnell Teig. Eine der allerbeſten Birnen.

197.* Gelbe Sommerbutterbirne.

Klein, aber ſehr ſchön. Iſt bergamottförmig, hellgrün, wird aber nach voller Reife ſchönes citronengelb. Riecht und welkt nicht. Das Fleiſch weiß, ſaftreich und butterhaft ſchmelzend, hat einen wahren Zuckergeſchmack. Anfangs Sept.

Der Baum wächſt lebhaft.

200.* Brüſſler Birne.

Iſt von anſehnlicher Größe, ſchön und wohlgeformt. Wird wegen großer Aehnlichkeit mit der Sparbirne verwechſelt. In ihrer Bildung iſt ſie vollkommen birnförmig. Iſt Anfangs hellgrün, wird aber in der vollen Reife gelblichgrün, und in der Ueberzeitigung hellgelb. Riecht nicht. Das Fleiſch mattweiß, körnig ſaftvoll, und butterhaft ſchmelzend, mit etwas weinſäuerlichem Geſchmack. Ende Auguſt.

Der Baum wächſt lebhaft.

206.* Lange, ſchmelzende Britanie.

Mehr klein. Kreiſelförmig, hellgelblich grün. Ohne Geruch. Das Fleiſch mattweiß, überfließend von Saft, butterhaft ſchmelzend, mit einem feinen, etwas zimmt- oder bergamottartigen Geſchmack. Halben Sept.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft und wird groß.

207.* Grüne Sommerbutterbirne.

Von mittlerer Größe. Schön und wohlgeformt. Gehört in die Familie der Dechantsbirne, mit der ſie viel Aehnlichkeit hat. Hellgrün, und wird bei voller Zeitigung hellgelblichgrün. Riecht und welkt nicht. Das Fleiſch iſt weiß, grobkörnig, voll Saft, und hat einen angenehmen, gewürzhaften Zuckergeſchmack. Halben Sept.

Baum wächſt lebhaft, wird bald und ſehr fruchtbar.

209.** Auguſtine.

Mittelmäßig groß. Bauchig und ſchön kegelförmig. Gelblichgrün. Riecht nur wenig. Das Fleiſch mattweiß, ſaftreich, butterhaft ſchmelzend, im Munde zergehend, von einem ſehr angenehmen, bergamottartigen Geſchmack. Hälfte Sept.

Der Baum wächſt gemäßigt.

210.* Feine September Goldbirne.

Anſehnlich groß. Schön birnförmig. Hellgrün, überzeitig gelblich. Hat keinen Geruch. Das Fleiſch weiß, körnig, ſehr ſaftreich, von einem angenehmen, weinſäuerlichen Geſchmack, der mit der Sparbirne viel Aehnlichkeit hat. Anfangs Sept.

Der Baum wächſt ſehr ſtark.

211.* Ghislain.

Anſehnlich groß. Mehr kegel- als birnförmig. Hell citronengelb. Riecht und welkt nicht. Das Fleiſch ſchön weiß, zart, überfließend von Saft, ſchmelzend, von etwas weinſäuerlichem Zuckergeſchmack. Anfangs Sept.

Der Baum wächſt ſehr hoch, und iſt ſehr fruchtbar.

212.* Grüne Flaſchenbirne.

Ziemlich groß. Mehr birn- als kegelförmig, am wenigſten aber flaſchenförmig. Hellgrün, ſpäter hellgelb. Hat keinen Geruch, und welkt nicht. Das Fleiſch weiß, körnig, ſaftreich, butterhaft ſchmelzend mit einem gewürzhaften, bergamottartigen Geſchmack. Anfangs Sept.

Der Baum wächſt lebhaft, iſt bald recht fruchtbar.

214.* Goemann's gelbe Sommerbirne.

Mittelmäßig. Schön citronengelb. Hat mit der weißen Herbſtbutterbirne viele Aehnlichkeit, und iſt wie dieſe in ihrer Bildung rundbauchig, ſtark abgeſtumpft kreiſelförmig. Iſt ſchön citronengelb ohne Röthe. Riecht nur wenig. Das Fleiſch ſchön weiß, feinkörnig, ſaftreich, von einem zuckerſüßen, feinen, zimmtartigen Geſchmack. Ende Sept.

Der Baum wächſt etwas langſam.

216.* Meuris.

Mittelmäßig groß, geſtumpft kegelförmig, mit einem ziemlich erhabenen Bauch. Gelblich grün. Iſt geruchlos und welkt nicht. Das Fleiſch iſt weiß, ſaftvoll, von einem angenehmen Zuckergeſchmack. Ende Sept.

Der Baum wächſt ungemein lebhaft.

227.* Lievart's Butterbirne.

Größe mittelmäßig, abgeſtumpft kegelförmig, grünlichgelb, in der Zeitigung hellgelb, etwas Roſtanflüge. Ohne Geruch.

Fleiſch mattweiß, voll Saft, ſchmelzend, von einem angeneh= men, gewürzhaften, fein weinſäuerlichen Zuckergeſchmack. Ende Sept. Hält ſich 3 Wochen.

Baum wächſt recht lebhaft und groß, liefert bald und viele Früchte.

232.** Sommer=Dechantsbirne.

Mittelmäßige Größe. Hat mit dem Wildling von Mon= tigny viel Aehnliches. Iſt dickbauchig, kreiſelförmig. Blaſſes Hellgrün, wahres Seladon, welches mit der Zeiti= gung gelblich grün wird. Riecht nur wenig, und welkt nicht. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, wohlriechend, ſaftvoll, von muskatellerartigem Geſchmack. Vor Ende Auguſt.

Der Baum wächſt ſtark, und wird frühzeitig fruchtbar.

233.* Große Sommerbergamotte.

Mittlerer Größe. Kreiſelförmig, aber ohne Einbiegung. Blaß hellgrün mit etwas braunem Ende auf der Sonnenſeite. Riecht muskirt. Das Fleiſch gelblichweiß, fein, ſaftvoll, von muskatellerartigem Bergamottengeſchmack. Aug.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, verabſcheut dürres Land. Iſt eigenſinnig auf Standort und Boden. Nicht auf Quitte.

235.* Holländiſche Sommer=Dechantsbirne.

Klein. Iſt dickbauchig, kreiſelförmig, und gehört in die Familie der Dechantsbirnen. Trübe hellgrün, dann gelblich. Ohne Geruch. Das Fleiſch weiß, butterhaft ſchmelzend, von ſüßem Muskatellergeſchmack. Sept.

Der Baum wächſt lebhaft, liefert bald gute Früchte. Nicht auf Quitte.

237.** Misk Armudi.

Mittelmäßig groß. Dickbauchig, mit einer mehr oder weniger abgeſtumpften Kegelſpitze. Schön gelblich=grün. Das Fleiſch ſchön weiß, ſaftreich, von etwas weinſaurem Geſchmack. Anfangs Sept.

Der Baum wächſt recht lebhaft. Hochſtämmig. Eine türkiſche Birne.

238.** Huſſein Armudi.

Mehr klein, wohlgebildet. Spitzeiförmig. Hellgrün. Ohne Geruch. Mattweißes Fleiſch mit einem gewürzhaften, feinen Zuckergeſchmack. Anfangs September.

Der Baum wächſt lebhaft und iſt bald tragbar. Hoch= ſtämmig. Eine türkiſche Birne.

257.** Theodore.

Mittlerer Größe, ſchön geformt. Iſt hellgelb, etwas geröthet. Das Fleiſch voller Saft, butterhaft ſchmelzend, von ſüßweinſäuerlichem Geſchmack. Ende Auguſt.

258.* Jutjes Birne.

Mittelmäßig groß. Dickbauchig-pyramitaliſch. Hellgrün, ſaftvolles Fleiſch, butterhaft ſchmelzend, von feinem Bergamottengeſchmack. Hälfte September.

259.* Rouſſelet Theuß.

Mittlere Größe. Rouſſeletförmig, etwas höckerig. Hellgelb. Das Fleiſch zart, halbſchmelzend, gewürzhaft ſchmeckend Der Geruch rouſſeletartig. Ende Sept.
Der Baum wächſt ſchnell. Hochſtämmig.

261.** Aehrenthal.

Mittelmäßig groß. Hellgrün. Das Fleiſch ſaftreich, butterhaft ſchmelzeud, von feinem Bergamottengeſchmack. Hälfte Sept.
Freiherr von Aehrenthal iſt Appell. Vice-Präſident in Prag.

263.** Punktirter Sommerdorn.

Anſehnlich groß. Iſt lang, abgeſtumpft, kegelförmig, und in der Ausbildung etwas unregelmäßig. Blaß hellgrün. Riecht nur ſchwach, und welkt nicht. Das Fleiſch überfließend von Saft, iſt ſchneeweiß, fein, ganz ſchmelzend, ſehr angenehm ſüß, fein muskatellerartig. Hälfte Sept.
Baum wächſt ſehr ſchön und ungemein ſtark.

265.* Große Rouſſelet.

Groß, kegelförmig, rothbraun. Fleiſch weißlich, ſaftig, von ziemlich ſüßem angenehmen Geſchmack, wird bald teig. Hälfte Sept.
Baum groß und tragbar. Gedeiht auf Quitte gut.

266.* Gelbe Sommerherrn-Birne.

Anſehnlich groß, ungemein ſchön, birnförmig lang mit etwas erhobenem Bauch. Riecht muskirt und welkt nicht. Blaſſes Hellgrün. Von muskirten Geruch. Schönes weißes Fleiſch, im Munde ſchmelzend. Von einem ſüßen, feinen Roſengeſchmack. Anfang Sept.
Der Baum wächſt ungemein lebhaft. Schöne Hochſtämme.

267.* Gerdeſſen.

Ziemlich groß. Der Rouſſelet von Rheims ähnlich. Gelb. Das Fleiſch ſchmelzend, gewürzhaft. Hälfte Sept.
Der Baum hat einen ſtarken Wuchs.

286.* Ordensbirne.

Mittelmäßig groß, wohlgebaut. Kegelförmig, und dem rothen oder punktirten Sommerdorn ähnlich. Hellgelblich. Das Fleiſch weich, ſaftreich, butterhaft ſchmelzend, von einem erhabenen, gewürzten, angenehm bergamottartigen Geſchmack. Hälfte Aug.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft, und iſt ungemein fruchtbar. Hochſtämmig.

297.* Oraniſche Flaſchenbirne.

Mittelmäßig groß, länglich, hellgrün, oft ganz mit Roth überzogen, an der Sonne erdartig roth. Das Fleiſch fein, ſaftig, ganz ſchmelzend. S.-pt.

301.* Schöne Gabriele.

Faſt klein, kegelförmig. Die gelbliche Farbe iſt faſt ganz mit Roſt überzogen, an der Sonnenſeite öfters etwas röthlich. Das Fleiſch ſaftig, ſchmelzend, angenehm gewürzhaft, ſüßweinig. Ende Aug.

304.* Rougemont.

Anſehnlich groß, hellgelb, an der Sonnenſeite erdartig geröthet. Das Fleiſch ſaftreich, ſchmelzend, von einem angenehmen, alantartigen Zuckergeſchmack. Anf. Sept.

315.* Graue Sommerbutterbirne.

Anſehnlich groß. Iſt etwas unregelmäßig, birnförmig gebildet. Gelblichgrün, an der Sonnenſeite erdartig roth, mit einem feinen, graubraunen Roſt angeſäet. Hat nur ſehr wenig Geruch und welkt nicht. Das Fleiſch mattweiß, körnig, ſaftreich, butterhaft ſchmelzend, im Munde mit etwas Muskatſäure gemiſcht. Sept.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft. Hochſtämmig.

326.** Seckle's-Birne.

Mittelmäßig groß, faſt eiförmig, am Stiele ſtumpft, goldgelb, an der Sonnenſeite ſtark braunroth. Punkte viele. Fleiſch gelblichweiß, ſehr ſaftig, butterhaft ſchmelzend, von einem erhabenen, fein muskatellerartigen, ſüßen Geſchmack. Wird bald teig. Halben Sept.

Der Baum treibt gemäßigt, und iſt ziemlich fruchtbar. Iſt eine Rouſſelet. Heißt auch Sickelsbirne. Berühmt, da General Moreau in Nordamerika ſie für die beſte Birne erklärte.

II. Ordnung.

Herbſtbirnen.

1.** Graue Herbſtbutterbirne.

Groß, ſtark bauchig, kegelförmig, birnförmig, eiförmig. Gelblich-grün mit Zimmtroſt. Riecht und welkt nicht. Das Fleiſch mattweiß, ſehr ſaftig, erhaben, ſüß, etwas muskatellerartig, ſo herrlich, daß ſie von Vielen allen andern Birnen vorgezogen wird. Sehr eigenſinnig auf Standort und Boden, empfindlich in der Blüthe. Fordert trocknen, warmen Stand. Okt. Nov.

Baum wächſt lebhaft auf Quitte. Gedeiht hochſtämmig nicht gut Heißt allgemein Iſenbart, iſt in allen Gärten zu finden. Noch beſſer als die Kaiſerbirne, der Baum trägt aber nicht ſo reichlich.

3.** Forellenbirne.

Mittelmäßig groß. Abgeſtumpft kegelförmig. Gelb mit Zinnoberroth. Riecht und welkt nicht, wird zuletzt teig. Das Fleiſch ſchneeweiß, überfließend von Saft, von einem gewürzhaften, erhabenen, ſüßweinſäuerlichen Geſchmacke. Nov. Jänner.

Der Baum wächſt ſehr ſtark, frühe, ungemein fruchtbar. Gedeiht hochſtämmig. Kommt als Zwerg auf Quitte fort, gibt aber auf gemäßigten Wildlingen beſſere Zwerge.

4.** Weiße Herbſtbutterbirne.

Groß. Bald rund, bald länglich. Blaß citronengelb mit Roſenröthe an der Sonnenſeite. Das Fleiſch weiß, ſehr ſaftreich, von einem zuckerartigen, etwas roſenhaften, ſehr erhabenen Geſchmack. Okt. Nov.

Der Baum treibt nicht ſtark, und wird mäßig groß, trägt alle Jahre ſtrotzend. Wächſt hochſtämmig und zwergförmig auf Quitte; fordert aber guten Boden. Heißt auch Kaiſerbirne, bisweilen Bergamottbirne. Iſt allgemein verbreitet. Iſt wohl die erſte aller Birnen.

6.** Aremberg.

Mittelmäßig groß, dickbauchig, kegelförmig, gelblichgrün und ſtark roſtig, bisweilen an der Sonne erdartig roth, oder etwas geſtreift. Welkt und riecht nicht. Fleiſch mattweiß, ſehr ſaftig, ganz ſchmelzend, von einem kraftvollen, herrlichen, gewürzhaften Muskatellergeſchmack. Okt.

Der Baum bleibt ſehr klein, wächſt ſelbſt auf Wildlinge nur langſam. In gedeckten Lagen und gutem Boden fruchtbar.

13.** Komperetti.

Mittelmäßig groß, kreiſelförmig. Helles Citronengelb. Ohne Geruch, und welkt nicht. Das Fleiſch weiß, ſaftvoll, ganz

ſchmelzend, mit einem alantartigen, herrlichen Zimmtgeſchmack. Oktober.

Der Baum wächſt recht lebhaft.

15.** Holzfarbige Butterbirne.

Anſehnlich groß. Hochausſehend, und mit einer mittelmäßigen Markgräfin zu vergleichen. Grünlichgelb, mit braunem Roſt überzogen. Hat keinen Geruch, und welkt nicht. Das Fleiſch weiß, feinkörnig, höchſt ſchmelzend im Munde, von einem erhabenen, weinartigen Zuckergeſchmack. Okt.

Der Baum wächſt recht lebhaft. Hochſtämmig.

24.** Kraſanne.

Groß, abgeſtumpft, kreiſelförmig. Gelbgrün ohne Röthe. Mit hell- oder röthlichgrauem Roſt überzogen. Riecht wenig, und welkt nicht. Das Fleiſch mattweiß, ſehr ſaftig, von einem ſehr feinen, muskatellerartigen, weinſäuerlichen Geſchmack. Oktober. Dezember.

Der Baum wird ſehr groß und reichlich tragbar. Sowohl hochſtämmig, als auch als Zwerg auf Quitte. Fordert einen vor Wind ſichern Stand und fetten, etwas feuchten Boden und warme Lage. Chraktriſtiſch iſt der lange Stiel der Frucht.

33.** Rothe Herbſtbutterbirne.

Groß. Iſt der weißen Herbſtbutterbirne in der Form ſehr ähnlich, mit welcher ſie auch oft verwechſelt wird. Gelblich grüne Schale mit erdartiger Röthe, und feinem, faſt zimmtfarbigem Roſtüberzug. Riecht und welkt nicht. Das Fleiſch mattweiß, ſehr ſaftig, von einem köſtlichen, zuckerartigen, gewürzten Geſchmack, der das Mittel zwiſchen der grauen und weißen Herbſtbutterbirne hält. Okt. Nov.

Mittelmäßig großer, geſunder, bald und volltragender Baum. Stirbt auf Quitte langſam ab, und liefert auf Wildling kleine, bald tragende Zwerge.

39.** Graue Dechantsbirne.

Mittlerer Größe. Die Form ganz der weißen Herbſtbutterbirne ähnlich, und wird damit verwechſelt. Iſt aber kleiner, bräuner und im Geſchmacke mehr gewürzt. Mattes Hellgelb, welches mit einem dünnen, platten, zimmetfarbigen, roſtartigen Ueberzug bekleidet iſt, der oft auch wie verwaſchen iſt. Riecht und welkt nicht. Das Fleiſch weiß, fein, überfließend von Saft, hochgewürzhaft. Okt. Nov.

Der Baum bleibt klein, und iſt ſehr fruchtbar. Stirbt auf Quitte, und gibt auf Wildlingen kleine bald tragende Zwerge. Erfordert guten Boden und den wärmſten Sonnenſtand. Eine der erſten Früchte.

40.* Wildling von Motte.

Groß. Ziemlich rund. Grünlichgelb ohne alle Röthe. Charakteriſtiſch iſt die ganze Frucht mit feinen und ſtarken erdgrauen Punkten überſäet, ſo daß von der Grundfarbe wenig zu ſehen iſt. Riecht und welkt nicht. Das weiße ſehr ſaftvolle Fleiſch ſchmeckt ſehr angenehm erhaben, ganz zuckerartig. Nov. Dez.

Kein großer Baum, ungemein fruchtbar. Kommt auf Quitte ſehr gut fort. Gedeiht in jeder Lage und in jedem, auch ſchlechten Boden, wenn ſelber nur bebaut iſt, bringt hochſtämmig ganz vollkommen gute Birnen.

50.* Markgräfin.

Groß. Veränderlich, aber ſtets länglich. Hellgrün, ins Gelbliche ſich neigend, ſelten etwas Röthe. Riecht wenig und welkt nicht, wird zuletzt teig. Das mattweiße vollſaftige Fleiſch ſchmeckt zuckerartig, ähnlich der grauen Herbſtbutter-Birne. Nov. Dez.

Großer ſtarker, ſehr fruchtbarer Baum, fordert leichten, ſehr warmen Boden. Kommt auf Quitte ſehr gut fort, und gibt ſehr ſchöne Zwerge.

52.* Grüne Herbſt-Zucker-Birne.

Mittelmäßiger Größe. Gleicht dem Winterdorn. Mattes Hellgrün, ins Gelbliche ſich neigend, ohne Röthe. Riecht nur wenig und welkt nicht. Das Fleiſch gelblich weiß, ſehr ſaftvoll, von einem erhabenen, zuckerſüßen, fein violenartigen Geſchmack. Okt. Dez.

Der Baum wird mittelmäßig groß, und ungemein fruchtbar, fordert warmen lockeren Boden, und guten, nicht brennenden Sonnenſtand. Kömmt im ſchlechten Boden gar nicht fort, und geräth auf Quitte vortrefflich.

53.* Deutſche National Bergamotte.

Anſehnlich groß. Wölbt ſich kreiſelförmig nach dem Stiel. Iſt ſelten rein käſeförmig. Hohes Citronengelb mit einem Anflug von ſanfter Röthe. Das Fleiſch ſchön weiß, körnig, ſaftvoll, ſchmelzend im Munde, von einem angenehmen zuckerartigen Bergamottengeſchmack ohne alle Säure. Okt.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft, und trägt ungemein reichlich.

61½.** d'Argenſon.

Mittelgröße, kegelförmig, iſt etwas ähnlich der grauen Herbſtbutterbirne. Gelblichgrün ohne Röthe, mit zimmtfärbigem Roſt theilweiſe überzogen. Riecht und welkt nicht. Fleiſch weiß, triefend von Saft, im Munde zerfließend, von einem recht

angenehmen, der grauen Butterbirne ſehr ähnlichen Geſchmack. Hälfte Okt.

Baum wächſt recht lebhaft und iſt tragbar.

68.* Darimont.

Klein, bauchig, pyramidaliſch. Citronengelb. Ganz mit einem feinen, hellen, zimmtartigen Roſt überzogen. Punkte zahlreich, ſehr fein. Riecht und welkt nicht. Fleiſch weiß, körnig, nicht ſaftreich, von einem angenehmen, ſtark zimmtartigen Zuckergeſchmack. Anf. Nov. Von Baum genüßbar.

Baum wächſt ſtark und bald tragbar.

71.* Muskatellerartige Butterbirne.

Mittelmäßig groß. Eiförmig, und einer weißen Herbſt-butterbirne ähnlich. Citronengelb, ohne Röthe. Riecht und welkt nicht. Das Fleiſch weiß, feinkörnig, überfließend von Saft, von einem angenehmen, etwas ſanft einſchneidenden Muskatellergeſchmack, der etwas Erfriſchendes hat. Hälfte Okt.

Wächſt ſehr lebhaft. Hochſtämmig.

72.** Schweizer-Bergamotte.

Mittelmäßig groß. Faſt eiförmig. Die ſaatgrüne Grund-farbe verſchönert ſich mit bandartigen, blaßgelben Streifen. Riecht muskirt, und welkt nur wenig. Das weiße, feinkörnige, ſaftvolle Fleiſch ſchmeckt ſehr erhaben zuckerartig. Nov. Dez.

Der pyramidenförmige Wuchs des Baumes iſt gemäßigt, wird bald und jährlich tragbar. Kümmert auf Quitte. Liefert auf Wildling kleine, bald tragende Zwerge. Im warmen nicht zu ſchweren Boden geräth er hochſtämmig gut.

75.* Wilhelmine.

Klein. Hochausſehend, mehr abgeſtumpft, kegelförmig-bauchig, als kreiſelförmig. Gehört zur Familie der Rouſſeleten. Hellgelb, an der Sonnenſeite eine leichte Röthe. Der Geſchmack des ſchön weißen, von Saft überfließenden Fleiſches iſt ange-nehm, etwas muskatellerartig. Nov.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft.

76.** Marie Louiſe.

Mittelmäßig groß, bauchig-kegelförmig, anfangs hell-grün, zuletzt gelb. Punkte keine. Fleiſch weiß, zart, ſaftig, but-terhaft ſchmelzend, von einem köſtlichen, gewürzten Zuckerge-ſchmack. Dez. Januar.

Der Baum wächſt gut und iſt ſpät tragbar.

77.** Napoleons Butterbirne.

Groß, ſtarkbauchig, birnförmig. Grünliches Citronengelb, ohne geringſter Röthe. Riecht ſchwach, und welkt nicht. Das

Digitized by Google

Fleiſch iſt mattweiß, von ſolcher Saftfülle, daß man die Frucht zu trinken glaubt. Von erhabenem der Kolmar ähnlichem Zuckergeſchmack. Okt. Nov.

Der Baum wächſt ſtark, und iſt ſehr fruchtbar. Verträgt die Quitte. Gibt auch auf Wildling noch Zwerge. Der Geſchmack dieſer Birne hat bisweilen etwas Herbes.

81.* Alexander.

Groß. Lang, birnförmig oder flaſchenförmig. Gelbgrün, auf der Sonnenſeite ſelten etwas bräunliche Röthe, faſt ganz mit Roſt überzogen. Riecht und welkt nicht. Das Fleiſch mattweiß, körnig, ſaftreich, markig, mit gewürzhaftem Zuckergeſchmack. Nov. Dez.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft, hochſtämmig. Zwerg auf Wildling, nicht auf Quitte.

83.** Franz II.

Mittlere Größe, koniſch, häufig auch kreiſelförmig, hellgelb. An der Sonnenſeite federfarbige Röthe. Das Fleiſch weiß, körnig, butterhaft ſchmelzend, mit einem gewürzhaften, bergamottartigen Geſchmack. Okt.

Der Baum wächſt nicht ſtark, aber bringt bald reichliche Früchte. Zu Zwerg nicht auf Quitte, ſondern auf ſchwachtreibende Wildlinge hochſtämmig.

78.** Diel's Butterbirne.

Groß, oft ſehr groß. Ziemlich eiförmig. Schön citronengelb ohne Spur einer Röthe. Kleine Anflüge von Roſt. Das weiße, körnige, ſehr ſaftreiche, ſchmelzende, im Kauen etwas rauſchende Fleiſch hat einen gewürzhaften, erhabenen Geſchmack. Nov. Dez.

Recht lebhafter, geſunder Wuchs des Baumes. Ungemein fruchtbar. Gedeiht ſowohl hochſtämmig als auch auf Quitte ſehr vortrefflich. Eine meiſtens ſehr große, ausgezeichnet gute Herbſtbirne. Darf in keinem Garten fehlen.

88.** König von Würtemberg.

Mittelmäßig groß, faſt kreiſelförmig, grünlichgelb, die Sonnenſeite ſchwach geröthet. Punkte grünlich, Fleiſch weiß, butterhaft ſchmelzend, von angenehmen Muskatellergeſchmack. Anfangs Sept.

Baum wächſt gut, trägt etwas ſpät, wächſt auf Quitte ſchwach.

91.** Capiaumont's Herbſt-Butterbirne.

Mittelmäßig groß, zugeſpitzt eiförmig. Citronengelb, faſt gänzlich mit goldartiger Zimmtfarbe überzogen. Riecht und

welkt nicht. Das Fleiſch ſchneeweiß, ſehr fein, ungemein ſaftig, von einem angenehmen, erhabenen, weinſäuerlichen Zuckergeſchmack, der mit einer grauen Herbſtbutterbirne Aehnlichkeit hat, ſo wie ebenfalls an Form, Größe und Farbe. Okt. Nov.

Der Baum wird nicht groß, aber ausnehmend fruchtbar. Iſt eigenſinnig auf Boden und Witterung. Kümmert auf Quitte. Gibt auf Wildling kleine, bald tragende Zwerge.

95.* Kartheuſerbirne.

Mittler Größe. Rouſſeletenform. Blaßgelb, mit viel Roſt und Roth. Ohne Geruch, welkt nicht, wird bald teig. Das Fleiſch weiß, ſehr fein, ſaftreich, von erhabenem Zuckergeſchmack. Nov. Dez.

Der Baum klein, bald fruchtbar.

99.** Delices Hardenpont.

Groß. Form und Größe wie die Sommer-Apothekerbirne. Hellgelb. Fleiſch ſehr ſaftvoll, vom Geſchmack wie Koloma's Herbſtbutterbirne. Nov. Dez.

Der Baum wächſt kräftig, treibt auf Quitte ſehr lebhaft und iſt geſund.

100.** Koloma's Herbſtbutterbirne.

Mittelmäßig groß. Länglich eiförmig, mit einer abgeſtumpften Spitze. Grünes Citronengelb, oft mit braunem Roſtanflug angeſprengt. Riecht und welkt nicht. Weißes feinkörniges Fleiſch, von einem gewürzhaften, zuckerartigen Geſchmack. Nov. Dez.

Der Baum wird nicht groß, aber ungemein fruchtbar. Zwerg auf Quitte.

103.* Brüſſler Herbſtmuskateller.

Mittelmäßig groß. Kreiſelförmig, einer Herbſtbergamotte an Form ähnlich. Citronengelb ohne Röthe, mit zimmtfarbigem Roſt überzogen. Das Fleiſch weiß, ſaftig, ganz ſchmelzend, von einem angenehmen, erfriſchenden Muskatellergeſchmack. Nov.

Der Baum wächſt ſtark.

106.** Normänniſche Herbſtbutterbirne.

Iſt groß. Frucht und Vegetation des Baumes wie die graue Herbſtbutterbirne. Unterſcheidet ſich durch mehr Röthe, mehr kegelförmige Form, und durch ihren höchſt parfümirten Geſchmack. Okt. Nov.

Fordert ebenfalls warmen trockenen Boden, und gedeiht auf Quitte vortrefflich.

110.* Van Marum's Schmalzbirne.

Mittelmäßiger Größe, kreiſelförmig. Schönes Citronengelb ohne Röthe. Das Fleiſch ſehr weiß, ſaftig, im Munde ganz zerſchmelzend, und von einem angenehmen, ſüßen Muskatellergeſchmack. Ende Okt.

Der Baum wächſt ungemein lebhaft. Kömmt recht gut auf Quitte fort.

118.* Wurzer.

Anſehnlich groß. Lange, ſpindelförmig, gleicht einer vollkommenen ſtarken Sparbirne. Hellgrün, an der Sonnenſeite mit etwas düſtern bräunlichen Roſt überzogen. Das Fleiſch mattweiß, ſaftvoll, butterhaft ſchmelzend, markig, von ſüßem Weingeſchmack. Nov.

Der Baum lebhaften Wuchs, viele Früchte.

119.* Käſtner.

Mittelmäßig groß. In Bildung der Pomeranzenbirne gleichend. Citronengelb ohne Röthe. Keinen Geruch, und welkt nicht. Ein weißes, körniges, ſehr ſaftreiches Fleiſch von gewürzhaftem Muskatellergeſchmack. Sept.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft.

127.** Herbſtbergamotte.

Groß. Bald ziemlich platt gedrückt, bald ſtumpfſpitzig. Hellgelblich ohne Röthe. Riecht muskirt und welkt nicht. Das Fleiſch weißgelblich, fein, ſaftvoll, von einem ſehr erhabenen, zuckerartigen Geſchmack. Nov. Jan.

Der Baum hat lebhaften Wuchs, iſt mittelmäßig tragbar, und eigenſinnig auf Standort und Boden. Nur als Zwerg auf Wildling an einer warmen Wand, im guten Boden erreicht dieſe Frucht eine beſondere Güte. Eine ausgezeichnete Herbſt- und Winterbirne.

130.* Lanſac.

Mittelmäßig groß. Rundbauchig, kreiſelförmig. Blaßgelb mit grünen kleinen Stellen ohne Röthe. Ohne Geruch. Welkt, wenn ſie nicht ſehr ſpät vom Baume gebrochen wird. Das Fleiſch weißgelblich, fein ſpeckartig, äußerſt ſaftvoll, hat einen erhabenen, gewürzhaften, fein muskirten Geſchmack. Nov. Dez.

Die Vegetation des Baumes ähnlich der Hermannsbirne. Wird nicht groß, aber dauerhaft und ſehr fruchtbar. Fordert durchaus warmen, fruchtbaren, tiefen Boden, und verträgt keine Näße. Wächſt auf Quitte kümmerlich.

Digitized by Google

134.* Winter=Silveſter.

Groß. Kreiſelförmig, bisweilen auch kegel und birnförmig. Citronengelb ohne Röthe. Riecht und welkt nicht. Das weiße, ſehr ſaftige Fleiſch beſitzt erhabenen, gewürzten, etwas zimmetartigen Zuckergeſchmack, der Kolmar ähnlich. Okt. Nov.

Der Baum wächſt lebhaft, und wird groß. Scheint auf Quitte nicht fortkommen zu wollen.

136. Egmond.

Mittelmäßig groß. Dickbauchig kreiſelförmig, hell citronengelb mit bräunlichen Roſtanflügen. Punkte zahlreich. Fleiſch weiß, ſehr ſaftig, butterhaft ſchmelzend, von einem ſehr angenehmen, gewürzhaften, fein zimmetartigen Zuckergeſchmack. Okt.

Baum wächſt langſam und bleibt klein, iſt aber ſehr fruchtbar.

138.* Brüſſeler Zuckerbirne.

Mittlerer Größe. Kegel= auch eiförmig. Hohes Citronengelb mit mehr oder weniger zimmetfarbenem Roſt ohne alle Röthe. Riecht und welkt nicht. Das mattweiße, vom Safte überfließende Fleiſch hat einen ungemein angenehmen, fein zimmetartigen, erhabenen Geſchmack. Okt. Nov.

Der Baum ähnlich der weißen Herbſtbutterbirne.

141.* Winter Dechantsbirne.

Groß. Form, Farbe und Größe wie ein recht vollkommener Wildling von Motte, auch eben ſo punktirt und gefleckt, weicht aber im Geſchmacke etwas ab, da derſelbe etwas weinſäuerlich, und das Fleiſch gröber iſt. Nov. Dez.

Kümmert auf Quitte.

145.** Schweizerhoſe.

Groß. Form, Werth und Fruchtbarkeit, gleicht ihrer nächſten Verwandtin, der langen, grünen Herbſtbirne. Blaßgelb mit wechſelnden roſenrothen, dunkelrothen und grünen Bandſtreifen. Riecht ſehr angenehm, fein, muskirt, und welkt nicht. Das Fleiſch weiß, fein körnig, voll Saft, und von einem angenehmen, ſüßen Geſchmack. Okt. Nov.

Der Baum wächſt gemäßigt, und iſt ſehr tragbar. Kommt auf Quitte fort.

151.* Wildling von Montigny.

Groß. Etwas länglich kreiſelförmig. Hellcitronengelb ohne alle Röthe. Die hellzimmtfarbigen Punkte charakteriſiren dieſe ungemein ſchöne, ſehr gut geformte Frucht. Riecht und welkt nicht. Das weiße, körnige, ſehr ſaftvolle Fleiſch ſchmeckt angenehm ſüß, fein muskirt. Okt. Nov.

Der Baum wächſt wie der der weißen Herbſtbutterbirne. Scheint die Quitte zu vertragen.

153.* Fremion.

Klein. Bergamottenartig gebildet. Helles Citronengelb, an der Sonnenſeite von einem düſteren, erdartigen Roth belegt. Das Fleiſch weiß, riecht angenehm, fein, butterhaft ſchmelzend und gewürzhaft ſchmeckend. Mitte Okt.

Der Baum wächſt lebhaft, und trägt reichlich.

176.* Sabine.

Mittelmäßiger Größe. Schön und wohlgeformt, länglich kreiſelförmig; einer regelmäßigen, grauen Herbſtbutterbirne ähnlich. Gelb ohne Röthe, mit Roſtanflügen überzogen. Okt.

Der Baum wächſt ſehr ſtark, und wird bald und jährlich tragbar. Kommt auf der Quitte gut fort.

180.* Georgs Herbſtbutterbirne.

Mittelmäßig groß. Kreiſelförmig. Hellgelb, an der Sonnenſeite mit einem feinen, zimmtfarbigen Roſt überzogen. Ohne Geruch und welkt nicht. Das Fleiſch weiß, körnig, ſaftvoll, butterhaft ſchmelzend, mit gewürzhaft-bergamottartigem Geſchmack. Okt.

Der Baum hat lebhaften Wuchs, und iſt recht fruchtbar.

181.* Oken.

Klein, plattrund mit einer kurzen Kreiſelſpitze. Hellgelb mit etwas erdartiger Röthe. Ohne Geruch, und welkt nicht. Das Fleiſch weiß, ſehr fein, ganz zerfließend im Munde, und von einem angenehmen, ſüßweinſäuerlichen Geſchmack. Anf. Nov.

Der Baum wächſt nicht ſtark. Geräth am beſten Zwerg auf Wildling.

188.** Köſtliche von Charneu.

Groß. Schön gebaut, ſtark bauchig, kegelförmig, einer Sommer-Apothekerbirne ähnlich. Hohes Citronengelb, an der Sonnenſeite etwas hellroth. Ohne Geruch und welkt nicht. Das Fleiſch ſchön weiß, fein, überfließend von Saft höchſt ſchmelzend im Munde, von einem erhabenen, ganz vortrefflichen Zuckergeſchmack. Okt. Nov.

Der Baum bleibt klein und iſt fruchtbar. Nicht auf Quitte. Eine ausgezeichnet gute und große Frucht.

192.* Prinzeſſinn Marianne.

Von mittelmäßiger Größe, der grauen Herbſtbutterbirne ähnlich. Hell citronengelb. Ohne Geruch, und welkt nicht. Das Fleiſch mattweiß, fein, überfließend von Saft, von einem gewürzhaften, ſehr angenehmen Geſchmack. Okt.

Der Baum hat lebhaften Wuchs. Hochſtämmig. Wird auf ſchwache Birnwildlinge veredelt zu Zwergen.

198.* Metzer Wintermuskatellerbirne.

Klein. Rund etwas kreiſelförmig, hellgelb. An der halben Sonnenſeite mit einem erdartigen Roth verwaſchen. Ohne Geruch, welkt in der Reifzeit. Das Fleiſch gelblichweiß, feinkörnig, ſaftvoll, butterhaft ſchmelzend, und von einem kraftvollen, weinſäuerlichen Muskatellergeſchmack. Hälfte Nov.

Der Baum wächſt lebhaft.

203.** Brugman.

Mäßig groß. Die Form der grauen Herbſtbutterbirne ähnlich. Hellgelb, faſt ganz mit zimmtartigem Roſt überzogen, ſelten eine Röthe. Riecht und welkt nicht. Fleiſch weiß, ins Gelbliche ſpielend, ſaftvoll, ganz butterhaft, von einem erhabenen, gewürzhaften Geſchmack. Nov. Dez.

Der Baum wächſt lebhaft, und iſt fruchtbar.

204.** Soutmann.

Mäßig groß. Lang kegelförmig. Gelblichgrün, riecht nicht, welkt aber etwas. Das Fleiſch mattweiß, ſaftvoll, ganz zerfließend. Der Geſchmack erhaben, gewürzhaft, fein, zimmtartig, ſehr lieblich. Nov. Jänner.

Der Baum wächſt ungemein ſtark. Auch hochſtämmig.

205.** Birne von Fuſalu.

Mäßig groß. Kreiſelförmig, hellgelb. Riecht und welkt nicht. Das Fleiſch ſchneeweiß, überfließend von Saft, butterhaft ſchmelzend, von einem erhabenen, zuckerſüßen, zimmtartigen Geſchmack. Okt.

Der Baum wächſt ſtark.

208.* Thouin.

Klein. Rein pergamottförmig, hell citronengelb, welkt nicht. Fleiſch weiß, körnig, butterhaft, ſaftig. Der Geſchmack erhaben, gewürzt, ſüß-weinig. Okt.

Der Baum lebhaft.

213.* Wildling von Baat.

Faſt ſehr groß. Form pyramidaliſch. Farbe hell citronengelb mit etwas erdartiger Röthe, riecht und welkt nicht. Fleiſch grobkörnig, überfließend von Saft, butterhaft, von einem angenehmen roſenartigen Geſchmack. Okt. Nov.

Der Baum wächſt ungemein lebhaft. Schöne Hochſtämme.

221.** Eiferſüchtige.

Faſt ſehr groß. Dickbauchig, kreiſelförmig. Gelblichgrün, zimmtfarbig, roſtig, mit etwas rother Erde. Riecht und welkt nicht. Fleiſch mattweiß, überfließend von Saft, ganz zerfließend, von kraftvoll, gewürzhaftem Zuckergeſchmack. Okt. Nov.

Der Baum wächſt auf Wildling lebhaft und iſt fruchtbar, gedeiht auf Quitte nicht.

222.** Roſtfarbige Butterbirne.

Klein. Kreiſelförmig, mehr zur Kugel= als zur wahren Bergamottenform ſich neigend. Hellgelb. Etwas goldartigen Roſtanflug. Ohne Geruch, und welkt nicht. Das Fleiſch weiß, überfließend, butterhaft, angenehm, gewürzhaft, ſüßweinig. Nov. Dez.

Der Baum wächſt nicht frech, iſt aber fruchtbar. Kümmert auf Quitte.

228.* Amalia.

Anſehnlich groß. Birnförmig, auch pyramidaliſch. Hohes Citronengelb. Riecht und welkt nicht. Fleiſch weiß, fein, ſaftig, ſchmelzend. Der Geſchmack ungemein ſtark, ſüß, zimmtartig. Nov. Dez.

Der Baum gemäßigt. Gedeiht auf Quitte.

242.* Noirchain.

Mäßig groß. Abgeſtumpft kegelförmig. Hellgelb. Riecht und welkt nicht. Fleiſch mattweiß, ſehr ſaftig, ganz ſchmelzend, von einem fein gewürzhaften, ſüßweinſäuerlichen Geſchmack. Okt. Nov.

Der Baum wächſt lebhaft, und iſt tragbar. Auf Quitte.

243.* Louis XII.

Mäßig groß. Gleich hoch und breit. Gelb, an der Sonne etwas geröthet, und ſtark roſtig. Fleiſch fein, ganz ſchmelzend, von einem erhabenen, ſtark gewürzhaft, zimmtartigen Zuckergeſchmack. Anf. Sept.

245.** Liegel's Dechantsbirne.

Sehr groß, rund, bergamottförmig. Farbe goldartig, aber faſt ganz mit Roſt überzogen, an der Sonne ſelten etwas rothe Erde. Welkt nicht. Das Fleiſch ganz ſchmelzend, überfließend von Saft, von einem erhabenen, kräftigen Zuckergeſchmack. Okt. Nov.

Der Baum treibt lebhaft, iſt fruchtbar, und überraſcht durch ſeine ſehr großen gehäuften Früchte. Gedeiht auf Quitte. Von Diel ſo benannt.

252.* Argusbirne.

Mittlere Größe. Die Form der Herbſtbergamotte. Helles Citronengelb ohne Röthe. Ohne Geruch und nicht welkend. Weißes, etwas körniges, ſaftvolles Fleiſch, mit einem feinen, zimmtartigen Zuckergeſchmack, der aber etwas Einſchneidendes hat. November.

Der Baum wächſt nicht auf Quitte.

253.** Mayer's frühzeitige Butterbirne.

Mittler Größe. Etwas kreiſelförmig. Schönes Hellgelb ohne Röthe. Das Fleiſch fein, überfließend von Saft, butterhaft ſchmelzend. Okt.

256.** Burchardt.

Anſehnlich groß. Eiförmig. Hellgelb ohne Röthe. Das Fleiſch ganz ſchmelzend, von Saft überfließend. Von einem angenehmen, gewürzhaften, alantartigen Geſchmack. Ende Okt.

260.* Gefundene.

Klein. Hellgelb. An der Sonnenſeite hellerdartig Roth verwaſchen. Das Fleiſch fein, ſtark riechend, von Saft überfließend, der grauen Herbſtbutterbirne an Geſchmack ähnlich. Anfangs Okt.

275.** Geſtreifte Hermannsbirne.

Groß, kegelförmig, gelblichgrün, mit ſchönen, gelben Streifen, wie die Schweizerhoſe, an Lager faſt ganz gelb. Fleiſch weißlich, ſehr ſaftig, butterhaft ſchmelzend, von einem erhabenen, feinen Zuckergeſchmack. Nov. Dez.

Der Baum wird mäßig groß und iſt fruchtbar. Nicht auf Quitte.

277.* Franchipane.

Mittelmäßig groß. Eiförmig. Citronengelb, an der Sonnenſeite etwas blutartig roth. Riecht nicht, und welkt etwas. Das Fleiſch ſaftig, von einem ſehr angenehmen, zuckerartigen Geſchmack. Ende Okt.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft. Hochſtämmig.

279.** Herbſtbirne ohne Schale.

Mittelmäßig groß. Eiförmig. Gelblich grün. Hat einen angenehmen Geruch, und welkt nicht. Ein mattweißes, ſaftvolles, butterhaft ſchmelzendes Fleiſch von zuckerartigem Geſchmack. Anf. Okt.

Der Baum wächſt Anfangs ſehr ſtark, liefert hochſtämmig die beſten Früchte, iſt eigenſinnig auf Boden, der warm und nicht naß ſeyn muß.

287.** Engliſche Sommerbutterbirne.

Mäßig groß, birnförmig, zuweilen etwas länglich-eiförmig, gelblich. Hellgrün, mit ſehr wenig erdartiger Röthe. Punkte charakteriſtiſch, ſehr zahlreich. Riecht und welkt nicht. Fleiſch weiß, fein, überfließend von Saft, butterhaft ſchmelzend, ſich ganz in Saft auflöſend, von einem erhabenen, zuckerartigen Geſchmack. Halben Sept.

Baum wächſt lebhaft auf Wildling, auf Quitte ſchwach, indem er zu frühe trägt.

294.* Klinkhardt's Bergamotte.

Mittlerer Größe. Hellgelb, mit etwas bräunlichem Roſt überzogen. Das Fleiſch ſaftreich, butterhaft ſchmelzend, von Bergamottengeſchmack. Anf. Okt.

244.** Schöne und Gute.

Groß. Bergamottförmig. Schönes Hellgelb, an der Sonnenſeite etwas geröthet. Das Fleiſch ſehr weiß, etwas weinig, von eigenthümlich, parfümirtem Zuckergeſchmack. Anf. Okt.

Der Baum wächſt ſtark.

356.* Je länger je lieber.

Mittelmäßig groß. Regelmäßig birnförmig. Gelblich. Riecht und welkt nicht. Hat feines, mattweißes, butterhaft-ſchmelzendes Fleiſch, von ſehr angenehmen Zuckergeſchmack. Anfangs Okt.

Der Baum lebhaft, bildet auf der Quitte fruchtbare Pyramide.

III. Ordnung.

Winterbirnen.

2.* Lange, grüne Winterbirne.

Groß. Lang kegelförmig. Gelbliches Grün ohne Röthe. Riecht und welkt nicht. Das Fleiſch mattweiß, ſehr ſaftvoll, von einem gewürzhaften, roſig-zuckerartigen Geſchmack. Dez. Jan.

Der Baum erreicht mittelmäßige Größe, und kömmt auf der Quitte fort. Zwerg und Hochſtamm.

21.* Winterambrette.

Klein, rund, grüngelblich. Riecht und welkt nur wenig. Fleiſch grünlich-weiß, ſehr ſaftig, äußerſt erhaben, zuckerartig-ſüß. Nov. Febr.

Der Baum bleibt klein und iſt äußerſt fruchtbar, gedeiht auf Quitte.

25.** Bergamotte von Bugi.

Mittelmäßig groß. Platt kreiſelförmig. Blaßgelb ohne Röthe. Riecht nicht, und welkt wenig. Das Fleiſch mattweiß, körnig, in naßkalten Jahren, halb ſchmelzend, ſonſt von einem ſehr angenehmen, zuckerartigen Geſchmack. März. Apr.

Der Baum hat ſtarken Wuchs und große Fruchtbarkeit. Fordert zur Vorzüglichkeit guten Boden und heiße Wand.

30.** Kolmar Mannabirne.

Groß. Etwas länglichſtumpf, abgeſpitzt. Hellgrün. Der Geruch äußerſt ſchwach, welkt etwas. Das Fleiſch grünmattweiß, höchſt erhaben, von ſtoſtbarem Zuckergeſchmack, ähnlich der Herbſtbergamotte. Jänner. April.

Baum wächſt lebhaft auf Wildling, weniger auf Quitte, die er aber auch verträgt. Eigenſinnig auf Standort und Boden, fordert durchaus warme Lage, die Näſſe verabſcheuend. Hochſtamm.

37.** Virgouleuſe.

Groß. Lang kegelförmig. Grüngelb, etwas braune Röthe an der Sonnenſeite. Welkt ſehr wenig, und riecht angenehm. Das weißgelbliche, ſaftvolle, butterhaft ſchmelzende Fleiſch hat zuckerartigen Geſchmack, und etwas Muskatellerſäure. Dez. Jan.

Der Baum hat lebhaften Wuchs, ſchickt ſich in jede Unterlage. Eigenſinnig auf Tragbarkeit.

41.** Wildling von Chaumontel.

Groß. Lang und dickbauchig. Goldgelb ausſehend, mit einem etwas zimmtfarben Roſt, und erdartigen Roth, bald flammen- bald ſtreifenartig. Riecht nur ſchwach, und welkt auch ſpät gebrochen. Hat ein weißes, vollſaftiges Fleiſch, deſſen Geſchmack zuckerartig, und der grauen Herbſtbutterbirne ähnlich iſt. Jänner. Febr.

Der Baum wird nicht groß, aber reichlich fruchtbar. Fordert einen warmen, vor Wind geſchützten Sonnenſtand, trockneu, und ſchweren Boden. Will auf Quitte nicht gedeihen.

44.** Kalvillebirne.

Mäßig groß. Dickbauchig, hoch. Schön citronengelb. Selten erdartige Röthe. Das Fleiſch weiß, fein körnig, ſaftig, ſchmelzend, angenehm fein, weinſäuerlich, muskatellerartig, ſüß. Febr. April.

Der Baum lebhaft, ſehr fruchtbar.

45.** Hermannsbirne.

Groß. Nähert ſich der Kegelform. Raues blaßgrün, ins Gelbliche ſpielend, ohne Röthe. Riecht und welkt bei guter

Aufbewahrung nicht. Ein mattweißes, körniges, überaus ſaftvolles Fleiſch mit einem ſehr feinen, muskatellerartigen citronenöhlichten Geſchmack. Dez. Febr.

Der Baum wächſt ſelbſt auf Quitte lebhaft, und iſt ungemein fruchtbar, fordert guten Boden und warme Lage. Ausgeſucht gut.

48.** Hochheimer Butterbirne.

Groß, kegelförmig. Gelblichgrün, am Lager faſt ganz gelb. Riecht und welkt nicht. Fleiſch weißlich, zart, ſaftvoll, von einem butterhaft-ſchmelzenden, fein-muskatellerartigen Zuckergeſchmack. Dez. Jänner.

Baum wird mäßig groß, und ſcheint fruchtbar zu ſeyn.

57.** Bergamotte von Soulers.

Mittelmäßig groß, rundeiförmig, ähnlich der grünen Herbſtzuckerbirne, noch mehr dem Winterdorn. Farbe grasgrün, ſpät im Liegen hell gelblichgrün, mit vielen graubraunen Punkten. Fleiſch mattweiß, ſaftvoll, butterhaft ſchmelzend, von einem ſüßen, erhabenen, muskatellerartigen Zuckergeſchmack. Nov. Hält ſich bis im März.

Der ſtark wachſende Baum trägt frühzeitig und reichlich. Hochſtamm und Zwerg auf Quitte, in gutem, trocknem Boden und warmer Lage, in unſerem Klima gewöhnlich nur halbſchmelzend und abknackend.

64.** Jagdbirne.

Klein. Eiförmig. Grüngelb. Riecht fein, und welkt nur wenig. Das weiße, fein muskirte Fleiſch fließt über vom Saft und ſchmeckt ſehr erhaben, zuckerreich, muskatellerartig. Nov. Dez.

Der Baum mäßig groß, ausnehmend fruchtbar. Kümmert auf Quitte. Hochſtämmig vortrefflich, fordert aber gute Lage und warmen Boden. Die Frucht hat charakteriſtiſch eine häkenähnliche Narbe am Stiel, ſieht übrigens aus wie eine kleine Holzbirne.

79.** Erzherzog Karl.

Anſehnlich groß. Abgeſtumpft kegelförmig, ähnlich der Herrmannsbirne. Gelblich grün, bisweilen an der Sonnenſeite erdartige Röthe. Das Fleiſch weiß, ſaftreich, butterhaft ſchmelzend, fein, roſenartig. Dez. Jänner.

Der Baum wächſt gemäßigt, trägt reichlich Nicht auf Quitte.

89.** Jaminette.

Groß, ziemlich kreiſelförmig. Hellgrün ins Gelbliche ſich neigend. Selten etwas Röthe, mit häufigem, zimmtfarbigem

Roſt. Riecht ſchwach, und welkt etwas. Das Fleiſch weiß-gelblich, überfließend vom Saft, von einem erhabenen, gewürzhaften Zuckergeſchmack. Nov. Dez.

Der Baum wächſt lebhaft, wird groß, und liefert viele Früchte. Verträgt die Quitte.

90.** Hardenpont's Winterbutterbirne.

Groß. Meiſtens kreiſelförmig. Anfangs bleichgrün, zuletzt hell citronengelb ohne alle Röthe. Riecht und welkt nicht. Das weiße, ſehr feine Fleiſch fließt über vom Saft. Wahrhaft köſtlicher, weinartiger, ſtarker Zuckergeſchmack von ausgeſuchteſter Güte, der die Kolmar hinter ſich läßt. Nov. Jänner.

Der Baum nicht groß, aber fruchtbar. Gedeiht auf Quitte recht gut. Eine der erſten Winterbirnen. Iſt auch verbreitet unter den Namen: Kronprinz Ferdinand von Oeſterreich. Eine der erſten Birnen.

93.** Preul's Kolmar.

Mittelmäßig groß. Länglich kreiſelförmig. Citronengelb mit einem leichten, erdartigen Roth an der Sonnenſeite. Riecht nicht, und welkt etwas. Das gelblich weiße, ſehr feine Fleiſch fließt über vom Saft, und der herrliche Zuckergeſchmack iſt erhaben, fein zimmtartig. Nov. Jänner.

Der Baum wächſt lebhaft, wird groß, und trägt reichlich. Kömmt auf Quitte fort.

94.** König von Baiern.

Mittelmäßig groß. Form und Güte der Frucht, ſo wie die Vegetation des Baumes ähnlich der Preul's-Kolmar. Hohes Citronengelb mit etwas Röthe. Riecht nicht, welkt etwas. Das Fleiſch weiß, ſaftig, fein, von einem erhabenen, gewürzhaften, ſehr angenehmen, fein weinartigen Zuckergeſchmack. Nov. Dez.

Der Baum wächſt gemäßigt, iſt geſund, und trägt reichlich. Scheint die Quitte nicht beſonders zu lieben.

98.* Hardenpont's frühzeitige Kolmar.

Mittelmäßig groß. Rundkreiſelförmig; oft auch etwas länglich. Schönes Gelb. Das Fleiſch weiß, feinkörnig, überfließend vom Saft, ganz butterhaft ſchmelzend, von einem ſehr angenehmen, erfriſchenden Muskatellergeſchmack. Sept.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft.

101.* Boſe's Flaſchenbirne.

Groß. Grundfarbe, gelb mit zimmtfarbigem Roſt, wie Paſſa-Tutti. Fleiſch mattweiß, butterhaft ſchmelzend. Dez. Jänner.

108.* Fourcroy.

Mittelmäßiger Größe. Bald länglich, bald rund. Citronengelb mit dünnem, zimmtfarbigem Roſt überzogen. Ein leichter Anflug von Röthe verſchönert die Frucht. Riecht nicht, und welkt nur zuletzt etwas. Das Fleiſch mattweiß, fein, recht ſaftreich, von einem zuckerhaften, recht angenehmen Zimmtgeſchmack. Dez. Jänner.

Der pyramidenförmige Baum iſt frühzeitig tragbar. Kommt auf Quitte fort.

131.** Kronprinz Ferdinand von Oeſterreich.

Iſt mit Nro. 90 Hardenpont's Winterbutterbirne gleich. Darf in keinem Garten fehlen, gibt auf Wildling recht ſchöne, kleine, jährlich tragbare Zwerge.

132.* Koloma's Karmeliterbirne.

Mittlerer Größe, kegelförmig, hellgelb, an der Sonne eine erdbraune Röthe. Punkte zahlreich, aber wenig bemerkbar. Riecht und welkt nicht. Fleiſch weiß, ganz ſchmelzend, ſaftvoll, recht gewürzhaft, von einem angenehmen, fein zimmtartigen Zuckergeſchmack. Ende Dez. Hält ſich 3 Wochen.

Der Baum wächſt lebhaft.

148.** Engliſche, lange, grüne Winterbirne.

Mittelgröße. Mehr kegelförmig, als wahrhaft birnförmig. Der langen, grünen Herbſtbirne zu vergleichen. Grünliches Hellgelb. Muskirten Geruch, den ſie beim welken verliert. Das ſaftige, weiße Fleiſch hat einen feinen, muskatellerartigen Zuckergeſchmack. Nov. Jänner.

Der Baum wächſt ſtark und trägt viel. Hochſtämmig vortrefflich.

150.* Prinzeſſin von Oranien.

Mittlmäßig groß. Gelb mit vielem bräunlichen Roſt, die Sonnenſeite röthlich. Sehr ſaftvoll ſchmelzend, ſäuerlich. Dez. Jan.

152.* Grüne, langſtielige Winterbirtenbirne.

Groß. Ziemlich bergamottenförmig. Grün, etwas in's Gelbliche ſchillernd, mit etwas bräunlicher Röthe. Riecht ſtark muskirt, und welkt nicht. Das Fleiſch grünlich weiß, fein, ſaftvoll, von einem eigenthümlich, zuckerartigen, erhabenen Muskatellergeſchmack. Dez. Febr.

Der Baum wächſt lebhaft, fordert trocknen, warmen Stand, ſonſt bleibt die Frucht wäſſerig. Stirbt auf Quitte langſam ab.

161.** Koloma's Frühlingsbirne.

Kaum mittelmäßig groß. Eine Dechantsbirne. Gelblich, aber faſt ganz mit Roſt überzogen. Fleiſch überfließend vom Saft, butterhaft ſchmelzend. Von einem vortrefflichen, feinen, zimmtartigen Zuckergeſchmack. Dez. Jänner.

Der Baum treibt auf Quitte ſchöne, gemäßigte Zwerge. Aeußerſt fruchtbar.

173.* München de Gand.

Klein, faſt birnförmig, aber kurz, faſt ganz mit grauem Roſt überzogen. Riecht nicht und welkt ſtark. Fleiſch etwas gelblich, butterhaft ſchmelzend, von einem ſüßen, fein gewürzten Geſchmack. Dez. Jänner.

Der Baum wird nicht groß, iſt aber äußerſt fruchtbar. Warmen Sonnenſtand, dann eine köſtliche Birne. Für den Sortenſammler.

175.* Neue, ſpäte Winterdechantsbirne.

Mittelmäßiger Größe. Der Kaiſerbirne in der Form ſehr ähnlich. Schön citronengelb, an der Sonnenſeite mit einem erdartigen Roth. Das Fleiſch mattweiß, fein, voll Saft, butterhaft ſchmelzend, von einem angenehm, gewürzhaften, fein zimmtartigen Zuckergeſchmack. März. April.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft. Kommt gut auf Quitte fort.

178.* Graue Muskatellerbirne.

Anſehnlich groß. Bergamottartig, plattrund. Gelbgrün, dem Wildling von Motte ähnlich. Welkt und riecht nicht. Deren Fleiſch mattweiß, fein, körnig, überfließend vom Saft, im Munde zerſchmelzend, von einem ſehr angenehm gewürzhaften, eigenen Muskatellergeſchmack. Dez.

Der Baum wächſt lebhaft. Hochſtämmig geräth ſie ſehr gut.

179.** Hildesheimer Winterbergamotte.

Groß. Ungeſtaltet; augeiförmig. Gelblich-grün. Welkt nicht. Das Fleiſch weiß-gelblich, ſehr ſaftig, butterhaft, von einem höchſt erhabenen, etwas muskatellerartigen, feinen Zuckergeſchmack. Dez. März.

Der Baum treibt mäßig ſtark, iſt äußerſt fruchtbar. Eine ſchätzenswerthe Frucht.

182.* Kolmar van Mons.

Mittelmäßig groß. Kreiſelförmig, gelblich. Das Fleiſch ſaftvoll, abknackend, und von einem feinen, zimmtartigen Zuckergeſchmack. Frühjahr.

189.** Schönlin's Stuttgarter ſpäte Winterbutterbirne.

Anſehnlich groß. Von lang-kegelförmigem Anſehen; mit der St. Germain viele Aehnlichkeit. Hohes Citronengelb, auf der Sonnenſeite goldartige Röthe. Welkt. Das Fleiſch ſchön weiß, überfließend vom Saft, körnig, butterhaft ſchmelzend, von einem ſehr angenehmen, fein muskatellerartigen Zuckergeſchmack. Febr. März.

Der Baum wächſt lebhaft. Zu Zwerg nur auf Wildling. Stirbt auf Quitte.

195.** Liegel's Winterbutterbirne.

Mäßig groß. Eiförmig, gelblich-grün. Riecht und welkt nicht. Das Fleiſch mattweiß, feinkörnig, markig, butterhaft, gewürzhaft, von einem zimmtartigen, köſtlichen Zuckergeſchmack, ähnlich der Herbſtbergamotte. Dez. Jan.

Der Baum treibt gemäßigt, und iſt bald ſehr fruchtbar. Gibt hochſtämmig noch die beſten Früchte, taugt zu Zwergen auf Wildling und auch auf Quitte. (Vom Herrn Pfarrer Langecker in Buſchitz bei Töplitz, durch Befruchtung aus Same erzogen, ſo benennt.)

201.** Grüne Winterherrnbirne.

Groß. Ihre Form veränderlich, doch mehr rund als ſtumpf, kreiſelförmig. Gelblich-grün. Riecht und welkt nicht. Fleiſch weiß, vom Saft überfließend, butterhaft ſchmelzend, von einem erhabenen, fein muskatellerartigen, weinigen Zuckergeſchmack. Nov. Dez.

Der Baum wächſt langſam. Kümmert auf Quitte. Hochſtamm.

219.* Maskon.

Anſehnlich groß. Iſt länglich dickbauchig, gelblich. Riecht und welkt nicht. Das Fleiſch mattweiß, körnig, ſaftvoll ſchmelzend, von einem ſehr angenehm, ſtark muskatellerartigen Weingeſchmack. Febr.

Der Baum hat einen lebhaften Wuchs, kommt auf Quitte nicht fort.

230.** Lauer's Butterbirne.

Groß, ziemlich eiförmig, und gehört in die Familie der Dechantsbirnen. Von Farbe hellgelb. Einzelne braune Roſtflecken. Geruchlos, und etwas welkend. Ein ſchönes weißes, ſehr ſaftreiches, ſchmelzendes Fleiſch mit einem feinen, bergamottartigen Zuckergeſchmack. Jän. März.

Der Baum wächſt nur mäßig. Kommt auf Quitte nicht fort. Warme Wand.

248.** Fürſtenzeller große Winterbergamotte.

Sehr groß, faſt rund, bisweilen etwas oval. Gelb, ſtark roſtig, an der Sonne bräunlich. Fleiſch weiß, markig, fein, von einem ſehr erhabenen, etwas muskatellerartigen, feinen Zuckergeſchmack. Nov. Dez.

Der Baum ſehr lebhaft. Gedeiht auf Quitte vortrefflich und iſt jährlich ſtrotzend tragbar. Charakteriſtiſch iſt ihr ſehr langer Stiel. Darf in keinem Garten fehlen.

249.** Lange, gelbe Winterbirne.

Anſehnlich groß. Lang, kegelförmig. Schön, blaßes Citronengelb. Hat nur einen ſchwachen Geruch, und welkt nicht. Das Fleiſch weiß, körnig, ſaftreich, im Munde ſchmelzend, von einem roſenartigen, angenehmen Zuckergeſchmack. Dez.

Der Baum wächſt mäßig. Kommt auf Quitte und auch hochſtämmig ſehr gut fort.

251.* Bollweiler Butterbirne.

Groß, eiförmig, grün, welkt. Butterhaft ſchmelzend, von ſehr edlem Geſchmacke. April. Mai.

Der Baum treibt gemäßigt, und iſt tragbar. Zwerg auf Wildling. Warme Wand.

254.* Johann Dewitte.

Klein. Abgeſtumpft kreiſelförmig. Hellgelb. Welkt. Das ſehr feine Fleiſch iſt gelblich, ſaftreich, ſchmelzend, mit einem ſehr angenehm, kräftigen, erhabenen Zuckergeſchmack. Jänner. Februar.

Der Baum hat einen lebhaften Wuchs. Auf Quitte und Wildling fortkommend. Die Frucht erfordert kühles Lager, ſonſt welkt die Frucht ſehr.

276.** Dornige Kolmar.

Anſehnlich groß, dick kegelförmig, grün, am Lager gelblichgrün, roſtig gefleckt. Riecht und welkt nicht. Das Fleiſch weiß, überfließend vom Saft, körnig, butterhaft ſchmelzend, von einem erhabenen, zuckerſüßen Fleiſch. Jan. Feb.

Der Baum hat mäßigen Trieb, und ſcheint tragbar zu ſein. Eine der beſten Winterbirnen.

298.** Bolarmud.

Anſehnlich groß, dickbauchig, kreiſelförmig, hellgrün ohne Röthe, etwas roſtig. Fleiſch ſaftreich, butterhaft ſchmelzend, von einem angenehm, zimmtartigen, wahren Zuckergeſchmack. Dez. Jän. Warmen Sonnenſtand.

310.** Sächſiſche, lange, grüne Winterbirne.

Von anſehnlicher Größe. Lang ausſehend, abgeſtumpft-kegelförmig. Blaßgrün. Ohne wahren Geruch, und welkt nicht. Das Fleiſch mattweiß, ſehr ſaftig, butterhaft ſchmelzend, von einem ſehr angenehm, gewürzhaften, zuckerartigen Geſchmack. Dez. März.

Der Baum wächſt lebhaft. Kommt auf Quitte recht gut fort.

321.** Engliſche Winterbutterbirne.

Mäßig groß. Lang, birnförmig. Grünlich-gelb. Das Fleiſch ſchmelzend, von einem ſüßen, vortrefflichen Geſchmack. Febr. März.

324.* Markbirne.

Ziemlich groß, kegelförmig, blaßgrün. Riecht und welkt nur wenig. Das Fleiſch gelblich weiß, grobkörnig, ſaftvoll, butterhaft ſchmelzend, von einem erhabenen, zuckerartigen Geſchmack. Dez. Jän.

Der Baum wächſt ſtark.

330.** Beauchamps.

Die Frucht iſt einer Kaiſerbirne ſehr ähnlich. Auf der Sonnenſeite röthlich, das Fleiſch überfließend vom Saft, erhaben und köſtlich. Nov. Dez.

332.* Dagobert.

Mittelmäßig groß. Bald kreiſelförmig, bald koniſch. Grüngelblich. Ohne Geruch, welkt etwas. Das Fleiſch ſchön gelblich, angenehm riechend, körnig, ſehr ſaftig, ſchmelzend, von einem zuckerartigen, fein muskirten Geſchmack. Dez. Febr.

Der Baum wächſt ungemein lebhaft. Nur hochſtämmig.

II. Klaſſe.

Schmalzbirnen.

Mit halbſchmelzendem Fleiſch.

Dieſe Klaſſe enthält ebenfalls köſtliche, oder doch noch gute Tafelbirnen. Sie ſind ſehr ſaftig und geſchmackvoll. Das Fleiſch im Kauen etwas oder ziemlich rauſchend, bisweilen etwas abknackend, läßt ſich aber doch ganz in Saft auf.

I. Ordnung.

Sommerbirnen.

5.* Salzburgerbirne.

Mittlerer Größe. Kurz, abgeſtumpft-kegel- oder etwas kreiſelförmig. Gelb mit vieler erdartiger Röthe. Riecht wenig.

Das Fleiſch gelblich, nicht zu ſaftig, von einem erhabenen, gewürzhaften Geſchmack. Aug.

Der Baum wächſt ſtark, wird ſehr groß, aber ſpät tragbar. Treibt auf Quitte ſehr ſtark. Hat nur im Hochſtamm ihren wahren Parfüm. Allgemein beliebt.

7.* Sommer-Apothekerbirne.

Groß. Von bauchiger, und ſehr veränderlicher Form. Goldgelb. Riecht ſehr angenehm muskirt, welkt nicht. Das Fleiſch weiß, grobkörnig, im Kauen rauſchend, faſt ſchmelzend, ſteinig, von einem ſehr angenehm, zuckerſüßen Muskatellergeſchmack. Sept.

Der Baum wächſt ſtark, kommt auf Quitte fort. Erfordert guten Boden.

8.* Honigbirne.

Klein, faſt rund, braunroth. Riecht nicht. Fleiſch gröblich, etwas abknackend, ſaftig, und von einem recht lieblichen, zuckerſüßen Geſchmack. Sept.

Der Baum groß, geſund, äußerſt tragbar. Gedeiht auf Quitte gut. Hochſtämmig.

10.** Frauenbirne.

Groß. Kurz-eiförmig. Gelb, an derSonne ſtark braunroth. Fleiſch faſt butterhaft, etwas muskatellerartig, zuckerſüß. September.

Der Baum wächſt ſelbſt auf Quitte ſtark, und iſt mäßig fruchtbar. Hat charakteriſtiſch dicke Sommerzweige. Eine der beſten Sommerbirnen, und iſt nebſtbei groß. Guter Boden, warme Lage.

14.** Glasbirne.

Mäßig groß. Birnförmig. Grünlich-gelb, mit erdartigem Roth. Riecht nicht. Ein weißes, körniges, ſaftvolles Fleiſch, von einem ſehr guten, ſchmelzenden, weinſäuerlichen Muskatellergeſchmack. Aug. Sept.

Der Baum wird groß und ungemein fruchtbar. Liefert auf Hochſtamm die beſten Früchte. Gedeiht auf Quitte. Eine der beſten Sommerbirnen.

16. Johannesbirne.

Klein, regelmäßig, birnförmig, hellgelb. Selten etwas Röthe. Das Fleiſch mattweiß, etwas grobkörnig, ſaftvoll, von einem ſüßen, fein zimmtartigen Geſchmack. Juli.

Der Baum wird groß. Hat auf der Quitte frechen Wuchs.

35. Grüne Sommer-Muskatellerbirne.

Klein, abgeſtutzt, kegelförmig, hellgrün. Hat einen ungemein angenehmen, ſtark muskirten Geruch, und welkt nicht. Das Fleiſch riecht ſtark, iſt weißlich, grobkörnig, im Kauen abknackend, ſaftvoll, und von einem ſüßſäuerlichen, ſtarken Muskatellergeſchmack. Sept.

Der Baum wächſt lebhaft.

36. Frühe Muskateller.

Mäßig groß. Birnförmig. Gelb, an der Sonnenſeite roth. Riecht ſtark muskirt. Fleiſch abknackend, ſaftig, von einem ſtark muskatellerartigen, etwas herbſüßen Geſchmack. Aug.

Der Baum treibt ſtark, iſt jährlich tragbar. Mehr ſchön als gut. Für den Obſtmarkt vortrefflich.

46.* Römiſche Schmalzbirne.

Groß. Schön birnförmig. Anfangs Seladon. Die Sonnenſeite mit einem flammenartigen, bräunlichen Roth leicht angelaufen. Zuletzt citronengelb mit hellem Karmoiſinroth. Riecht ungemein ſtark, und moſchusartig. Das Fleiſch weiß, ſehr ſaftvoll, etwas grobkörnig, mit dem angenehmſten, erhabenſten Zuckergeſchmack. Aug. Sept.

Der Baum vegetirt ungemein lebhaft. Geräth in allen Lagen. Bringt hochſtämmig die ſchönſten Früchte.

47.* Sommer-Robine.

Mäßig groß. Rund, kreiſelförmig, blaßgelb. Riecht ungemein ſtark muskirt, und welkt nicht. Das Fleiſch mattweiß, feinkörnig, nicht ſaftreich, von erhabenem Muskatellergeſchmack. Auguſt.

Der Baum treibt ungemein ſtark und kommt in jeder Lage, und auf jeder Unterlage gut fort.

54.* Schmalzbirne von Breſt.

Mittelmäßig groß. Etwas kreiſelförmig. Gelblich-grün. Die Sonnenſeite mit ſchöner Blutfarbe verwaſchen. Riecht nicht. Das weiße, körnige, ſaftreiche, nicht ſchmelzende, ſondern markige Fleiſch ſchmekt ſehr angenehm zuckerartig mit etwas Roſenparfüm. Aug. Sept.

Der Baum wächſt nur mäßig. Kommt auf Quitte gut fort. Fordert hochſtämmig guten warmen Boden; ſonſt wird die Frucht ſteinig.

58.* Gute Graue.

Mäßig groß. Kegel- und etwas birnförmig. Gelblich grau mit Roſt überzogen. Riecht wenig. Das Fleiſch gelb

lich, ſaftvoll, körnig, faſt ganz ſchmelzend, von einem angenehmen, zuckerartigen Geſchmack. Aug. Sept.

Der Baum wächſt ſtark. Verdirbt auf Quitte.

69.* Rouſſelet von Rheims.

Klein. Schön birnförmig, hellgelb, mit vielem Braunroth. Riecht ſtark, und faſt biſamartig, wird aber ſchnell teig. Das Fleiſch mattweiß, ſtark vom Geruch, nicht zu ſaftreich, markig, dabei körnig, von einem eigenthümlichen, gewürzhaften, feinbiſamartigen Geſchmack. Sept.

Starker, ſchöner Baumwuchs. Gibt auf Hochſtamm beſſere Frucht.

73.* Robert's Muskatellerbirne.

Klein, bauchig, kegelförmig. Grünlich-gelb ohne Röthe. Riecht ſehr angenehm, ſtark muskirt. Das Fleiſch mattweiß, fein-körnig, ſehr ſaftig, der Muskatellergeſchmack erhaben, gewürzhaft, ſüß. Juli.

Der Wuchs des Baumes ſehr ſtark und mächtig. Hochſtamm. Stirbt auf Quitte.

82.* Friedrich von Preußen.

Mäßig groß. Kreiſelförmig. Hohes Gelb, an der Sonnenſeite etwas bräunlich. Riecht ſchwach. Weißes, körniges, ſehr ſaftiges Fleiſch, von einem feinen, alantartigen, weinſäuerlichen Zuckergeſchmack. Okt.

Der Baum wächſt lebhaft.

126.* Frühe, wohlriechende Pomeranzenbirne.

Mittlerer Größe. Kreiſelförmig, nähert ſich der Bergamottform. Schönes Citronengelb. An der Sonnenſeite mit einem leichten roſen- oder karmoiſinartigen Roth. Riecht ſehr ſtark, angenehm muskirt. Hat ein weißes, feinkörniges, etwas abknackendes, doch ſchmelzendes Fleiſch, von ſüßem Muskatellergeſchmack. Juli. Aug.

Der Baum wächſt ſtark, und gedeiht auf Quitte. Iſt kenntlich durch ſeine dicken Sommerzweige.

133.* Schönſte Sommerbirne.

Groß. Sehr ſchön. Hellgelb mit ſchöner rother Farbe an der Sonnenſeite, bisweilen faſt um die ganze Frucht. Lang, birnförmig. Fleiſch weiß, etwas ſchmelzend, meiſtens etwas abknackend, nicht zu ſaftig, von einem ſtark muskatellerartigen, angenehm ſüßen, aber etwas zuſammenziehenden Geſchmack. Ende Auguſt.

Der Baum wird ſehr groß und iſt äußerſt fruchtbar. Ge-

deiht auf Quitte. Mehr ſchön als gut. Herrlich für den Obſtmarkt.

147.* Erzherzogsbirne.

Groß, abgeſtumpft=kegelförmig. Hellgelb mit ſchwachem, braunem Roth an der Sonnenſeite. Riecht muskirt, und welkt nicht. Das Fleiſch iſt weiß, etwas grobkörnig, ziemlich ſaftreich, von einem Zuckergeſchmack. Aug.

Der Baum wird ſehr groß und fruchtbar. Gedeiht hochſtämmig, als auch als Zwerg auf Quitte vortrefflich.

154.* Dühamel's Roſenbirne.

Mäßig groß. Der rothen Bergamott an Form gleich. Hellgelb mit erdartigem Roth an der Sonnenſeite. Riecht nicht. Das mattweiße, körnige, ſehr ſaftvolle Fleiſch iſt von einem zuckerartigen, gewürzhaften Muskatellergeſchmack. Wird bald teig. Aug. Sept.

Der Baum wird ſtark. Gedeiht auf Quitte ſehr gut.

155. Bergamott=Cadette.

Mittelmäßig groß, ziemlich bergamottförmig, der rothen Herbſtbutterbirne ſehr ähnlich. Am Lager ſchön citronengelb, mit etwas erdartiger Röthe. Punkte häufig hellbraun mit etwas Roſt. Riecht und welkt nicht. Fleiſch weiß, körnig, ziemlich feſt, halbſchmelzend, ſaftvoll, von einem ſüßen, gewürzhaften ſtark muskatellerartigen Zuckergeſchmack Halben Okt.

Der Baum wächſt lebhaft, wird groß.

156.* Sommer=Kraſanne.

Klein. Wahrhaft bergamottförmig. Hellgelb. Riecht nicht. Fleiſch weiß, ſaftvoll, feinkörnig, von einem gewürzten zuckerartigen Geſchmack. Aug.

Der Baum wird groß und ungemein fruchtbar. Gedeiht nur auf Hochſtamm.

159.* Große, ſchöne Jungfernbirne.

Anſehnlich groß. Birnförmig mit einem aufgetriebenen Bauch. Grünlich gelb. Charakteriſtiſch ſtark punktirt. Riecht und welkt nicht. Fleiſch weiß, körnig, ſaftig, etwas rauſchend, von einem ſehr lieblichen, feinen, ſüßweinſäuerlichen Muskatellergeſchmack Aug. Sept.

Der Baum groß und ſehr fruchtbar, gedeiht auf Quitte. Gibt ſehr ſchöne Hochſtämme.

167.* Zwibotzenbirne.

Mittlere Größe. Rund, lichtgrün. Das Fleiſch weiß, butterhaft ſchmelzend, von einem weinſäuerlichen, erhabenen Geſchmack. Aug.

Der Baum wird ſehr groß und fruchtbar. Kommt auf Quitte gut fort. Wird in Oeſterreich häufig gezogen und iſt ſehr beliebt.

169.* Canning.

Mäßig groß, rundlich, grünlichgelb. Riecht nicht. Das Fleiſch weißlich, halbſchmelzend, von einem angenehm erhabenen, ſüßen Geſchmack. Aug. Sept.

Der Baum treibt hochſtämmig äußerſt ſtark, und iſt ſtrotzend tragbar.

234.* Bergamotte d'Heem's.

Klein, bergamottförmig, blaßgelb. Ohne Geruch. Das Fleiſch grobkörnig, überfließend vom Saft, mit einem ſehr ſüßen, fein gewürzten Geſchmack. Sept.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft.

268.* Graue Sommerbirne.

Groß. Eiförmig. Die gelbe Farbe iſt meiſtens ganz mit braunem Roſt überzogen. Riecht muskirt. Das Fleiſch iſt weiß, faſt ſchmelzend, von einem ſehr angenehm, muskatellerartigen Zuckergeſchmack. Aug. Sept.

Der Baum wird groß, iſt ſehr fruchtbar. Gedeiht auf Quitte gut.

269.* Braune Sommerbirne.

Groß, rund, grün, faſt ganz mit braunem Roſt überzogen. Fleiſch weißgelblich, ſaftig, halbſchmelzend, von einem ſüßen, feinen Zuckergeſchmack. Halben Sept.

Der Baum wächſt ſtark und belaubt ſich auffallend dicht, iſt aber mittelmäßig tragbar.

270. Gelbe Sommerapothekerbirne.

Sehr groß. Bauchig, lang, am Stiele abgeſtumpft. Schön citronengelb. Starken, angenehmen Muskatengeruch, welkt nicht. Das Fleiſch mattweiß, körnig, überfließend vom Saft, etwas rauſchend im Kauen. Der Geſchmack etwas feinſäuerlich, ſtark muskatellerartig, ſüß. Aug. Groß, ſchön, ohne großen Werth.

Der Baum nur mäßig wachſend, kommt aber auf Quitte ſehr gut fort, und iſt mäßig tragbar.

271.* Knoop's franzöſiſche Zimmetbirne.

Mittlere Größe. Kreiſel- oft auch birnförmig. Schön citronengelb mit etwas brauner Röthe. Riecht ſtark muskirt. Das Fleiſch weiß, körnig, überfließend vom Saft, im Munde ſich auflöſend, von einem angenehm, ſüßen, ſtarken Muskatellergeſchmack. Aug.

Der Wuchs des Baumes iſt ſtark. Tragbar.

272.** Gelbe Frühbirne.

Klein. Faſt birnförmig. Schön gelb. Riecht nicht. Fleiſch faſt ſchmelzend, erhaben, zuckerſüß. Jul.

Der Baum wächſt äußerſt ſtark, treibt auf Quitte zu mächtig, und trägt daher auf dieſer nur, wenn der Zwerg hoch und breit ausgebreitet wird. Zwar eine keine, aber eine der beſten und früheſten Sommerbirnen. Als Hochſtamm äußerſt tragbar.

173.* Große Sommerſirenne.

Ziemlich groß, ſehr ſchön, dickbauchig, wahrhaft birnförmig, gelblich=grün, am Lager ſchön citronengelb ohne Röthe. Punkte klein, zahlreich, grün. Riecht ſehr angenehm und welkt nicht. Fleiſch weiß, etwas grobkörnig, etwas rauſchend, doch auflöslich, voll Saft, von einem etwas wäſſerigen, fein roſenartigen, ſäuerlichen Geſchmack. Anf. Aug. Hält ſich, etwas grün abgethan, 14 Tage.

Der Baum wächſt lebhaft und iſt ungemein fruchtbar.

280.* Kaſſolet.

Klein, birnförmig, hellgelb. Riecht fein muskirt, und welkt nicht. Das Fleiſch grünlich=weiß, wäſſerig, körnig, ſehr ſaftig, von einem ſtark muskirten, zuckerſüßen Geſchmack. Aug. September.

Der Baum wächſt lebhaft. Kommt auf Quitte ungemein gut fort, fordert aber warmen, trocknen Boden und warmen Stand.

293.* Meisners Großvatersbirne.

Faſt klein, kreiſelförmig, hellgelb, faſt ganz mit Roſt überzogen. Fleiſch ſehr ſaftig, halb ſchmelzend, von einem gewürzten, ſtark zimmtartigen Zuckergeſchmack. Ende Aug.

Eine ſchätzbare Birne in der Oekonomie.

295.* Brüſſeler grüne Madame.

Anſehnlich groß, hellgelb ohne Röthe, lang kegelförmig. Fleiſch ſaftig, halb ſchmelzend, angenehm gewürzhaft, alantartig. Halben Aug. Für den Obſtmarkt.

350.* Karmeliter Zitronenbirne.

Mittelmäßig groß, kurz kegelförmig, grünlich=gelb, an der Sonne zuweilen blaßröthlich. Fleiſch weiß, feſt, von einem ſüßen, nicht überflüſſigen Saft. Halben Aug.

Der Baum wird mittelmäßig groß und iſt tragbar.

300.* Meisner's Zwiebelbirne.

Klein, faſt kugelförmig, hellgelb, ſtark roſtig. Fleiſch fein, gewürzhaft, halb oft ganz ſchmelzend, ſüß, zimmtartig. Sept.

303.* Abdon's Birne.

Etwas klein, ſehr ſchön, bauchig, kegelförmig, breit abgeſtumpft. Citronengelb mit ſanfter, roſenartiger Röthe. Fleiſch weiß, körnig, halbſchmelzend, ſaftig, von einem angenehm, zimmtartigen Zuckergeſchmack. Juli. Aug.

352. Sommer=Eierbirne.

Beſte Birne.

Klein. Mehr eliptiſch als rein eiförmig. Hellgelb. Riecht nur wenig, fein, angenehm und welkt nicht. Das Fleiſch mattweiß, wäſſerig, etwas ſchmierig, ſchmelzend, im Kauen etwas rauſchend, von einem ganz eigenen, zuckerartigen Muskatellergeſchmack, etwas citronenartig. Aug. Sept.

Der Baum wächſt lebhaft, und iſt fruchtbar.

306.* Bocksbirne.

Faſt klein, ziemlich kreiſelförmig, hellgelb, ſelten rein, oft ganz mit feinem Roſt überzogen. Fleiſch ſaftvoll, halb ſchmelzend, von ſtark gewürzhaftem Zuckergeſchmack. Ende Aug.

Baum mittelſtark, iſt ſehr fruchtbar.

II. Ordnung.

Herbſtbirnen.

22.* Paſſa Tutti.

Groß, rundlich, bisweilen länglich. Gelb, an der Sonne etwas röthlich. Riecht und welkt nicht. Das Fleiſch ſehr weiß, etwas körnig, von einem zuckerartigen, roſenhaften Geſchmack. Muß mit der Schale genoſſen werden. Okt. Nov.

Der Baum wächſt nicht ſtark. Schmachtet auf Quitte. Liefert auf Wildling kleine, baldtragende Zwerge.

61.* Schönſte Herbſtbirne.

Groß. Wahrhaft birnförmig. Strohgelb, mit vielem Karmoiſin. Keinen Geruch. Welkt. Das Fleiſch iſt weiß, feinkörnig, ſaftig, erhaben, ſüß und gewürzhaft ſchmeckend. Okt. Nov.

Der Baum wächſt ſtark. Kommt in jeder Lage gut fort. Die Frucht ſowohl für Tafel als zum Küchengebrauch.

85.* Sickler's Schmalzbirne.

Etwas klein, bald kreiſelförmig, bald etwas länglich, hellgelb ohne Röthe, ſtarke Anflüge von Roſt. Punkte braunröthlich. Fleiſch feinkörnig, ſaftreich, halbſchmelzend, von einem ange=

nehmen, gewürzhaften, zimmtartigen Zuckergeſchmack. Ende Sept. Wird bald teig.

Der Baum wächſt nicht lebhaft, wird nicht groß, iſt aber fruchtbar.

87.* Brederode.

Mittelmäßig groß. Länglich kreiſelförmig. Helles Citronengelb. Riecht nur wenig. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, körnig, halbſchmelzend, markig, nicht ſaftreich, von einem ungemein zuckerſüßen, fein zimmtartigen Geſchmack. Sept. Okt.

Der Baum wächſt langſam.

95. Kolmar Hirondelle.

Groß, pyramidaliſch. Farbe hellgrün mit etwas Anflüge von Roſt. Ganz mit Punkte überzogen. Riecht und welkt nicht. Fleiſch weiß, feinkörnig, überfließend vom Saft, im heißen Sommer halbſchmelzend, ſonſt abknackend, von einem angenehm gewürzten Zuckergeſchmack. Anf. Nov. Wird bald teig.

Baum wächſt ſtark, wird groß und iſt fruchtbar.

139.* Heinrich IV.

Anſehnlich groß. Lang und dickbauchig, der Chaumontal ähnlich. Hohes Citronengelb, ohne Geruch, welkt etwas. Das weiße, grobkörnige, abknackende, halbſchmelzende Fleiſch iſt von einem angenehm gewürzhaften Zuckergeſchmack. Nov.

Der Baum wächſt lebhaft. Kommt ſehr gut auf Quitte fort.

140.* Kanzler von Holland.

Groß, dickbauchig, kegelförmig. Schön gelb. Riecht nicht. Das Fleiſch mattweiß, nicht ſehr ſaftig, ziemlich ſchmelzend, von einem alantartigen, parfümirten, ſüßen Geſchmack. Sept. Okt.

Der Baumwuchs lebhaft.

142.* Aarer Pfnndbirne.

Groß. Birn- oder ſpitzflaſchenförmig. Hellgelb Riecht fein muskirt, und welkt nicht. Das ſchöne, weiße, ſaftvolle und markige Fleiſch, ſchmeckt zuckerſüß, ſtark muskatellerartig. Oktober.

Baum wächſt ungemein lebhaft.

174.* Gefleckte Sommerrouſſelet.

Klein, rundbauchig, mit einer abgeſtumpftem Kegelſpitze, blaß hellgelb, die ganze Frucht iſt mit aufgeſprungenem Roſt überzogen, die Sonnenſeite etwas erdartig gerothet. Die Punkte ſind zahlreich. Riecht und welkt nicht. Fleiſch weiß, grobkörnig, überfließend vom Saft, rauſchend, aber doch auflöſend, von ſüßſäuerlichem, ſchwach Muskatellergeſchmack. Halben September. Wird in 8 Tagen teig.

Baum wächſt ſtark, wird nur mittelmäßig groß, iſt trag-
bar, fordert eine warme Lage ſonſt verliert ſie im Geſchmack.

226.* Passe Bosé.

Größe mittelmäßig, hochausſehend, pyramidaliſch, gelblich
grün, in der Zeitigung hellgelb, wovon nur wenig zu ſehen iſt.
Punkte ſehr zahlreich von roſtiger Farbe, ohne Geruch und
welkt nicht. Fleiſch weiß, fein, ſehr butterhaft ſchmelzend, von
einem angenehmen, feinen, weinſäuerlichen Zuckergeſchmack. An-
fangs Okt. Hält ſich ſelten 14 Tage.

Der Baum wächſt lebhaft und wird bald fruchtbar.

241.* Honigbergamotte.

Mittelmäßig groß und grünlichgelb. Fleiſch ſaftig, halb-
ſchmelzend, von einem angenehmen, gewürzhaften Zuckergeſchmack.
Sept. Okt.

274.* Weſpenbirne.

Klein. Abgeſtumpft. Gelb. Ohne Geruch, und welkt
nicht. Das Fleiſch weiß, körnig, halbſchmelzend, ſaftreich, von
ſüßweinſäuerlichem Muskatellergeſchmack. Nov.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft.

299.* Langſtielige Zuckerbirne.

Mittel groß. Birnförmig. Hellgelb ohne Röthe. Fleiſch
ſaftig, fein, von zimmtartigem Zuckergeſchmack. Nov. Dez.

311.* Große Wintercitronenbirne.

Anſehnlich groß, ſehr ſtark, ähnlich der weißen Herbſt-
butterbirne, rundbauchig, nach dem Stiele ſpitzig, faſt kreiſel-
förmig. Am Lager hohes Citronengelb, an der Sonne einen
leichten Anflug rother Erde. Fleiſch weiß, grobkörnig, ſaftig,
im Kauen ſich ganz löſend, ſüß, gewürzhaft, ſtark muskateller-
artig im Geſchmack und Geruch. Nov. Dez.

Der Baum wächſt frech. Gedeiht auf Quitte gut.

313.* Uſtroner Pfundbirne.

Sehr groß, in Form und Farbe Diels Butterbirne ähnlich,
iſt aber noch größer. Das Fleiſch iſt gröber, nur halbſchmelzend
und etwas zuſammenziehend. Okt. Nov.

Erzogen vom Pfarrer Kotſchy zu Uſtron in Schleſien,
aus dem Kerne der Diels-Butterbirne.

III. Ordnung.

Winterbirnen.

18.* Winter-Bergamotte.

Groß. Schön bergamottförmig. Hellgrüngelb. Riecht nicht, welkt aber. Das Fleiſch weiß, grobkörnig, ſaftreich, markig, von einem recht angenehmen, zuckerartigen, weinigen Geſchmack. Im warmen Sommer recht gut, im naßkalten rübenartig. An einer warmen Wand, und gutem Boden faſt butterhaft ſchmelzend. Gut, wenn ſchon alle Birnen fehlen. Jänner. Mai.

Der Baum mäßig groß. Gedeiht auf Quitte nicht ſonderlich.

116.* Gute Louiſe.

Groß. Länglich eiförmig. Gelblich grün ohne Röthe. Riecht und welkt nicht, und wird nicht Teig. Das Fleiſch weiß, körnig, ſaftreich, halb ſchmelzend. Geſchmack fein, parfümirt, etwas roſenartig, ſüß. Nov. Dez.

Der Baum erreicht nur eine mittelmäßige Größe, iſt ſehr fruchtbar, und fordert durchaus warmen, nicht naſſen Boden. Nicht auf Quitte.

125.* Joſephine von Frankreich.

Mittelmäßig groß, bergamottförmigrund, grün und etwas roſtig. Riecht und welkt nicht. Das Fleiſch weißlich, feſt, halbſchmelzend, ſaftig, von einem zuckerſüßen, feingewürzten Geſchmack. Dez. März.

Der Baum wird ziemlich groß und trägt faſt jährlich reichlich, hochſtämmig im Freien. Die Früchte werden im Zwerg, in gedeckter Lage, vermuthlich ganz ſchmelzend.

168.* Braunauer rothe Winterbergamotte.

Mittelmäßig groß, ganz ſchön hellroth, bergamottförmig, jedoch etwas in die Länge gezogen. Riecht und welkt nicht. Das Fleiſch weißlich, feſt, nicht zu ſaftig, bisweilen halbſchmelzend, meiſtens aber brüchig, von einem angenehmen, ganz ſüßen Geſchmacke. Dez. Hält ſich ohne zu welken bis im Sommer, wo ſie fault.

Der Baum hat einen mäßigen Trieb und iſt ſehr fruchtbar, eine ſehr ſchöne Birne im Winter für den Obſtmakt.

170.* Kapuzinerbirne.

Mittelmäßig groß, länglich-eiförmig, grün. Fleiſch grünlich, feſt, halb ſchmelzend, vollſaftig, von einem vortrefflichen, parfümirten Zuckergeſchmack. Dez. Jän.

229.* Pfingſt-Bergamotte.

Von Diel im Jahre 1851 erhalten. Soll eine vorzügliche Winterbirne ſein. Bisher noch nicht getragen.
Baum ziemlich klein mit dünnen Zweigen.

231.* Dühamel's Hirtenbirne.

Groß, birnförmig. Helles Citronengelb. Riecht nicht, welkt erſt überzeitig. Das Fleiſch weiß, ſehr fein, halb ſchmelzend, im Munde ſich auflöſend, von einem angenehm, ſtarken, zimmtartigen Zuckergeſchmack. Nov. Dez.
Der Baum hat ſtarken Wuchs.

III. Klaſſe.

Kochbirnen.

Mit nicht ſchmelzendem Fleiſche.

Dieſe Klaſſe enthält Birnen von einem abknackenden, brüchigen und ſchmierigen Fleiſche, einige noch zum rohen Genuße geeignet, die meiſten Koch- und Moſtbirnen.

I. Ordnung.

Sommerbirnen.

34.* Zweimal tragende Birne.

Mäßig groß. Kreiſelförmig. Hellgelb mit erdartiger Röthe. Riecht angenehm. Das Fleiſch weiß, grobkörnig, ſaftvoll, abknackend, von einem ſüßen, feinen, roſenartigen Geſchmack. Aug. Sept.

92.* Kleine Muskatellerbirne.

Sehr klein. Kreiſelförmig. Halbgelb, etwas erdartiges Roth. Riecht ungemein ſtark muskirt. Das Fleiſch gelblichweiß, ſehr körnig, faſt halbſchmelzend, von einem ſehr angenehm ſüßen Muskateller Geſchmack. Jul.
Der Baum groß und mit der Zeit recht fruchtbar. Gedeiht auf Quitte. Fällt nach und nach vom Baume.

120. Erzherzogin.

Mittelmäßig groß, plattrund, apfelförmig, weißlichgrün, mit braunem Roſt. Das Fleiſch weiß, nicht ſehr feſt, nicht zu ſaftig, von einem ſüßen Geſchmack. Wird bald mehlig und teig. Mitte Sept.

Der Baum groß und faſt jährlich ſtroꝛend tragbar. Für den Landmann und den Obſtmarkt.

II. Ordnung.

Herbſtbirnen.

65. Pichel= Pihlerbirne.

Klein. Grün. Nähert ſich der Eiform. Eine beliebte Moſtbirne in Oeſterreich. Wird im teigen Zuſtand, in welchem ſie ſich lange hält, häufig gegeſſen. Okt. Dez.

Großer, ſchöner, pyramidenförmiger Wuchs des Baumes. Trägt alle zweite Jahre reichlich.

66. Kochbirne.

Gelblichgrün. Eine in Oeſterreich am meiſten verbreitete Moſtbirne. Hälfte Okt.

Der Baum groß, mehr ausgebreitet. Trägt faſt jährlich.

149. Gemeine Pfundbirne.

Sehr groß. Rund, bergamottförmig. Am Lager grünlich weiß, mit ſchwacher Röthe auf der Sonnenſeite. Das Fleiſch weiß, brüchig und etwas herbeſüß. Iſt im teigen Zuſtande angenehm ſüß und ſo allgemein beliebt. Okt. Dez.

Baum ſehr ſtark und groß, trägt aber ſelten ſtroꝛend. Hier allgemein beim Landmann verbreitet.

196. Rothe Pichelbirne.

Groß. Faſt kegelförmig. Grün mit vieler brauner Röthe. Moſtbirne. Okt.

Baum groß, tragbar.

291.* Turſchud Armudi.

Mittelgröße. Eine Pomeranzenbirne, gelb, rundlich, ohne Röthe, zahlreiche Punkte, keinen Geruch, Fleiſch ſaftvoll, abknackend, von einem angenehm, ſtark, gewürzten, alantartigen Geſchmack. Okt.

III. Ordnung.

Winterbirnen.

28. Catillac. Kaꝛenkopf.

Groß. Regelmäßig, dickbauchig, kreiſelförmig. Gelb mit einem düſtern, braunen Roth. Riecht und welkt etwas. Das mattweiße, ſaftvolle, grobe, aber angenehm riechende Fleiſch ſchmekt etwas herbe, ſüßſäuerlich, muskatellerartig. Jän. Mai.

Der Baum wird mittelmäßig groß, und ungemein fruchtbar. Eine der beſten Kochbirnen.

80. Chaptal.

Anſehnlich groß. Einer Kolmar ähnlich. Hellgrün. Riecht nicht, welkt erſt überzeitig. Das Fleiſch mattweiß, fein, feſt, abknackend, im Kauen etwas hülſig, von einem ſüßen, zimmtartigen Geſchmack. Winter.

Der Baum wächſt lebhaft.

122. Berzelius.

Sehr groß. Stark ſtumpfkegelförmig, markig. Gelblichgrün. Welkt nicht. Fleiſch weißlich, feſt, abknackend, von einem ſüßen, etwas muskatellerartigen Geſchmack. Dez. März

Baum treibt ſtark und iſt mäßig fruchtbar. Eine Pfundbirne.

152.* Grüne Pfundbirne.

Sehr groß, dickbauchig, kurzbirnförmig, grünlichgelb ohne Röthe, ſelten roſtig, riecht und welkt nicht Fleiſch weiß, in guten Jahren halbſchmelzend, körnig, abknackend, von einem angenehm, roſenartigen, ſüßen Geſchmack. Nov. Hält ſich tief im Winter.

Der Baum treibt frech, wird groß und iſt äußerſt fruchtbar. Eine ſehr gute Kochbirne. Wird nicht teig.

225. Mary.

Mäßig groß. Kreiſelförmig, hellcitronengelb. Ohne Geruch. Das Fleiſch ſchön weiß, körnig, ſehr ſaftvoll, abknackend, von einem ſehr angenehm, gewürzhaften, zimmtartigen Zuckergeſchmack. Okt. Dez.

Der Baum wächſt etwas langſam.

255. Braunrothe Frühlingsbirne.

Groß, eiförmig, gelb. Ohne Geruch, welkt etwas. Ein weißes, feines, abknackendes, ſaftvolles Fleiſch, von einem angenehm, zimmtartigen Zuckergeſchmack. Winter.

Der Baumwuchs lebhaft.

177. Kadet de Vaux.

Eine mittelmäßig große, tragbare, grüne Winterbirne.

292.* Rhenſer Schmalzbirne.

Anſehnlich groß, birnförmig, ſchön gelb, an der Sonne blutartig roth. Fleiſch gelblich, ſaftvoll, abknackend, von einem ſüßen, gewürzhaften, fein zimmtartigen Geſchmack. Dez. Haltbar bis zum Sommer.

314. Schönſte Winterbirne.

Sehr groß. Rund, kreiſelförmig, ſtark bauchig. Schön citronengelb. Hat angenehmen Geruch, und welkt nicht. Das Fleiſch mattweiß, ziemlich feinkörnig, ſaftvoll, abknackend, im Munde nicht auflöſend, von ſüßem Geſchmack. Jän.

Der Baum wächſt ungemein lebhaft. Kommt auf Quitte und Wildling gut fort. Hochſtamm.

331. Winterapothekerbirne.

Groß, höckerig, abgeſtumpft kegelförmig, hellgelb. Riecht nur wenig, und welkt bald. Das Fleiſch mattweiß, etwas ſteinig, ſaftig, brüchig = abknackend, im Kauen rauſchend, von einem ſüßen, zuckerartigen Geſchmack.

Der Baum wächſt lebhaft und gedeiht auf Quitte.

342. Angelikabirne von Bordeaux.

Sehr groß. Länglichſtumpf. Hellgelb, an der Sonne röthlich. Das Fleiſch milde, brüchig, von einem ſüßen, aber nicht ſonderlich vorzüglichen Geſchmack. Zum Kochen am beſten. Nov. Jän.

Der Baum etwas zärtlich.

341.* Winteramadotte.

Mittelmäßig groß. Stark rundbauchig. Schön citronengelb. Hat einen ſtark muskirten Geruch, und welkt nicht. Das Fleiſch ſehr ſchön, weiß, ſaftvoll, riecht angenehm, im Kauen rauſchend, abknackend, von einem ungemein zuckerſüßen, muskatellerartigen Geſchmack. Nov.

Der Baum wächſt lebhaft. Verlangt durchaus einen warmen trocknen Boden.

355. Graziose.

Anſehnlich groß. Eiförmig. Citronengelb. Von einem feinen, muskirten Geruch, welkt nicht. Das Fleiſch weiß, körnig, ſaftvoll, abknackend, von einem gewürzhaften, angenehmen Zuckergeſchmack. Nov.

Der Baum wächſt nicht ſehr ſtark. Hochſtamm.

Unklaſſifizirte Birnen.

281. Schönberger Aſtbirne. 283. Sommer Iſenbart. 284. Dörrel's Plauquette. 285. Dörrel's Herbſtmuskateller. 317. Prieſterbirne. 322. Troppauer goldgelbe Sommermuskateller. 325. Crinoveſer Butterbirne. 327. Mönchsbirne. 328. Prinz von Ligne. 333. Walzenförmige Butterbirn. 334. Kronberger punktirte Sommerrouſſelette. 337. Doppelte Kaiſerin. 338. Nova Chriſt. 339. Chriſt's grüne Zuckerbirne. 345. Bergamotte de Quintinge.

347. Unvergleichliche de Kew. 351. Rothe Sommerdechantsbirne. 353. Grumkower Winterbirne. 354. Engliſche Gewürzbirne. 360. Herborner Schmalzbirne. 361. Vilaine d'Ajou. 367. Dittrich's Winterbutterbirne. 368. Landsberger Malvaſir. 370. Frühlings Butterbirne.

Literatur wie bei den Aepfeln.

Mispeln.

Die Mispeln ſind erſt, wenn ſie teig geworden ſind, genießbar, ſchmecken angenehm ſäuerlich, und haben, ob ſie auch gleich nicht zum vorzüglichen Obſt gehören, ihre Liebhaber. Die Mispelarten ſind Geſträuche, die in jedem Boden, und jeder Lage fortkommen. Man veredelt ſie gewöhnlich auf Quitten, oder Birnen. Sie heißen hier Asperln. Es gibt eine große Anzahl Varietäten von dieſer Fruchtgattung, wovon folgende 2 Sorten hinlänglich ausreichen.

1. Große Gartenmispel. Holländiſche Mispel. Apfelmispel.

Platt, die Größe eines mittelmäßigen Winterbosdorfers. Die Früchte läßt man am Boden, bis Fröſte erſcheinen.

2. Gemeine Gartenmispel. Birnmispel.

Nur halb ſo groß, als die vorige, gegen den Stiel mehr verlängert. Die Blätter ebenfalls faſt um die Hälfte kleiner.

Syſtematiſches Handbuch der Obſtkunde ꝛc. Von J. G. Dittrich. III. Band, Seite 409.

Quitten.

Der Quittenſtrauch iſt mehr als Unterlage für die Zwergbirnen, als die Frucht, die ſich nur für die Küche eignet, in den Baumſchulen merkwürdig. Sie leiſtet aber bei weitem das nicht, was der Johannisſtamm für die Aepfel iſt. Es wäre zu wünſchen, daß dazu ebenfalls ein Birnſtrauch aufgefunden würde, indem es an ſich ſelbſt ſchon nicht ganz homogen iſt, daß man die Birnzwerge auf eine apfelartige Unterlage bringt, welches

ganz ſicher die Urſache iſt, daß die meiſten ſchwachtreibenden Birnen darauf nicht fortkommen. Am häufigſten wurde dazu bisher die Aepfelquitte gebraucht. In neuern Zeiten fing man an, der Birnquitte den Vorzug zu geben, vermuthlich weil ihre Vegetation etwas lebhafter iſt. Gegenwärtig rühmt man die portugiſiſche Quitte, deren Trieb noch ſtärker iſt, als vorzüglich angemeſſen für Birnenzwerge. Die darüber angeſtellten Verſuche ſind noch nicht zum Reſultate reif. So viel iſt gewiß, daß ſtark treibende Birnen auf der Aepfelquitte in angemeſſenem Grund ungemein lebhaft wachſen, daß man ſie viele Jahre nicht zu bändigen weiß, bis ſie vertobt haben. Stärker treibende Quitten, wie die Portugieſiſche möchte bei dieſen einen noch ſtärkeren Trieb äußern, und könnte für die ſchwachen Birnenſorten doch nicht viel tauglicher ſein. Stets beſſere Birnenzwerge erhält man durch ſchwachtreibende Birnenwildlinge. Siehe oben die Einleitung zu den Birnenbeſchreibungen.

Die Quitte läßt ſich durch Samen, die nicht gerne ankeimen, ſchwer fortpflanzen. Leichter geſchieht ihre Vermehrung durch Wurzelausläufer, Abſenker, und vorzüglich durch das bloße Einlegen ſchuhlanger Zweige in gutes Erdreich. Dazu ſind aber nicht ſchwache, einjährige Triebe tauglich, ſondern es müſſen ſtarke ein- auch zwei- und dreijährige Zweige genommen werden.

1. Apfelquitte.

Die Frucht ähnlich dem weißen Winterkalville. Scheint etwas tragbarer zu ſeyn, als die Birnquitte. Dez. Jän.

Der Baum iſt ſtrauchartig.

2. Birnquitte.

Die etwas größere Frucht verlängert ſich nach dem Stiel, und nähert ſich dadurch der Form einer Birne, iſt übrigens im Geruch und Geſchmack jener gleich. Dez. Jän.

Der Baum iſt der nämliche, wird aber etwas größer, und hat breitere, etwas längere Blätter.

3. Portugieſiſche Quitte.

In der Form der Birnquitte ähnlich, nur größer, das Fleiſch zarter, und weniger herbe. Dez. Jun.

Die Vegetation des Baumes iſt noch ſtärker, und das Blatt noch größer.

4. Chineſiſche Quitte.

Soll die vorzüglichſte unter den Quitten ſeyn. Iſt noch nicht angepflanzt.

Syſtematiſches Handbuch der Obſtkunde ꝛc. Von J. G. Dittrich. III. Band, Seite 228.

Steinobſt.

Aprikoſen.

Dem Aprikoſenbaum gehört lockerer, guter, tiefer Boden und gedeckte warme Lage. Eine ganz ſüdliche Mauer iſt demſelben nicht ſonderlich zuträglich, indem er ſehr früh blüht, und daher den Nachtfröſten ausgeſetzt iſt, beſonders aber, da die große Hitze des Juli und Auguſt den Früchten ſchädlich wird, indem ſie einſchrumpfen, zerſpringen, und auf der vorderen Seite überzeitigen, während ſie auf der hintern noch hart ſind. Er wird gewöhnlich als Zwerg erzogen, geräth aber auch vortrefflich als Hochſtamm, wo er zwar kleinere aber ſchmackhaftere Früchte liefert. Wegen ſeines leicht zerbrechlichen, ſpröden Holzes muß er vor Sturmwind wohl geſichert ſtehen. Der Landmann ſoll dieſen Baum nicht, wie bisher faſt gänzlich entbehren, da er in ſeinem Hofraum oder an ſonnenreichen Mauern und Wänden dafür Platz hat. Der Aprikoſenbaum wird am beſten durch Kopulation auf den gemeinen Zwetſchen-Wildling fortgepflanzt. Er gedeiht auch auf ſeinem eigenen Wildling, auf Pflaumen, Pfirſiſchen und Mandeln.

Die Aprikoſe iſt eine ſchöne, herrliche Frucht, die nicht nur allein zum rohen Genuß einladet, ſondern auch für die Oekonomie, zu Backwerken, zum Einmachen, vorzüglich zum Trocknen ſich ſehr empfiehlt. Man kann aus dem Kern guter Aprikoſen ſehr brauchbare Bäume ziehen. Vorzüglich eignet ſich dazu Nro. 6, welche nicht ſo leicht ausartet; liefert aber meiſtens kleinere Früchte, als die Mutter iſt. Es gibt bisher noch wenige Sorten von den Aprikoſen. Da die Eintheilung der Früchte mit ſüßer, und bitterer Mandel nach Thompſon noch nicht gehörig ausgebreitet iſt; ſo ordnete ich ſie nach der Nummer.

2.* Groſſe, gemeine Aprikoſe.

Groſs. Rund. Gelb, an der Sonnenſeite ſtark geröthet, und dabei braunroth gefleckt. Das Fleiſch hellgelb, feſt, nicht zu ſaftig, ſüſs. Die Mandel iſt bitter. Jul. Aug.

Der Baum ſehr groſs, ſtark und fruchtbar. Geräth vorzüglich als Hochſtamm.

6.** Ananas-Aprikoſe.

Mittelmäſsig groſs. Plattrund. Die Haut zart und dünn. Goldgelb an der Sonne ſchön geröthet. Das Fleiſch rothgelb, nie mehlig, zart, etwas härtlich, voll des angenehmſten Saftes mit Ananasparfüm. ½ Aug.

Der Baum wird nicht ſehr groſs, und iſt für Kälte empfindlich.

7** Aprikoſe von Nancy.

Groſs. Koniſch, gegen den Stiel plattgedrückt, oben ſtumpfſpitzig, bisweilen breiter als hoch, auch eiförmig. Goldgelb, etwas Roth an der Sonnenſeite. Das röthlich gelbe Fleiſch ſehr zart und ſchmelzend, ungemein ſaftvoll, von einem ſehr köſtlichen erhabenen Geſchmack. Die Mandel ſüſs. ½ Aug.

Der Baum treibt ſehr ſtark, iſt aber empfindlich für den Froſt. Die beſte, der bisher bekannten Früchte.

8.** Groſſe Frühaprikoſe.

Mäſsig groſs. Etwas länger als breit. Goldgelb, an der Sonnenſeite braunroth gefleckt. Goldgelbes, ſaftiges, köſtliches Fleiſch. Die Mandel bitter. Anf. Jul.

Der Baum ſehr fruchtbar und groſs. Hochſtamm.

15.* Ransleben's Frühaprikoſe.

Groſs. Rund. Fleiſch ſaftig, von vorzüglich gutem Geſchmack. Ende Jul.

Der Baum wird groſs. Empfindlich für Kälte.

17. Schwarze Aprikoſe.

Mäſsig groſs. Rund. Dunkelroth, an der Sonne ſchwarzblau. Das Fleiſch roth, weich, ſüſs, ſaftreich, aber ohne Erhabenheit. Jul. Aug.

Dieſe Frucht hält das Mittel zwiſchen der Aprikoſe und Pflaume, ebenſo der Baum. Ohne Werth.

18.* Muſch-Muſch-Aprikoſe.

Mäſsig groſs. Gedrückt rund, von einem ſaftigen, gewürzhaften, ſehr guten Fleiſch. Aug.

Der Baum treibt ſtark und trägt ſtrotzend in Klumpen.

19.** Auvergne.

Anſehnlich groß. Plattrund. Gelb, faſt ohne Röthe. Fleiſch ſchmelzend, von einem fein erhabenen, muskatellerartigen Geſchmack. Aug.

Der Baum wächſt mäßig, iſt äußerſt tragbar. Eine der beſten Aprikoſen.

22.** Braunauer große Frühaprikoſe.

Anſehnlich groß. Auffallend lang. Ziemlich ſtark mit Rothbraun auf einer Seite überlaufen. Fleiſch gelblich, etwas härtlich, ſchmelzend, von einem vortrefflichen, etwas gewürzt erhabenen Geſchmack. Anf. Aug.

Der Baum hat einen gemäßigten Trieb, ſchickt ſich zum Hochſtamm und Zwerg. Der Verfaſſer erzog dieſe Aprikoſe aus einem Stein der großen Frühaprikoſe.

23.* Königliche Aprikoſe.

Mäßig groß. Gleich hoch und breit. Dunkelgelb, gegen den Stiel grünlichgelb, die Sonnenſeite nur wenig geröthet. Fleiſch gelb, ſehr feſt, ſaftig, ſchmelzend, von einem höchſt angenehm ſüßen, durch eine feine Säure erhabenen Geſchmack. Mitte Aug.

Syſtematiſches Handbuch der Obſtkunde ꝛc. Von J. G. Dittrich. II. und III. Band, Seite 362 und 321.

Kirſchen.

Unter den Geſchenken der reichen Pomona iſt die Kirſche die ſchönſte, nach vielen auch die beſte und erſte Obſtbaumfrucht des Jahrs. Sie zählt mit Recht viele Liebhaber, indem ſie ſowohl eine herrliche Tafelfrucht, als vorzüglich brauchbar zu wirthſchaftlicher Verwendung iſt. Der Landmann ſoll große, gern tragende Sorten um ſo häufiger pflanzen, da der Kirſchbaum auf geringem, ſandigem Boden und freier Lage gedeiht. Näſſe und ſtarken Viehdünger verabſcheuet aber derſelbe durchaus. Seine Anpflanzung würde viel häufiger ſeyn, wenn nicht Vögel verſchiedener Art daran ſo großen Schaden machten.

Da der Kirſchbaum nicht gern den Schnitt verträgt, ſo werden in meiner Schule nur wenige Sorten in Zwergform gezogen, und dieſe nur meiſtens aus den Sauerkirſchen, deren Wachsthum größtentheils ohnehin zwergartig iſt. Die Mahalebkirſche gibt dazu die ſchicklichſten Grundſtämme. Die ge-

meine Weichſel und die ſchwarze wilde Vogelkirſche können dazu ebenfalls verwendet werden. Die Veredlung des Kirſchbaumes geſchieht am beſten durch die Köpulation mit gleichen Zweigen, die gern gedeihen.

Die Kirſchen pflanzen ſich ſelten durch den Stein ächt fort, man kann aber doch bisweilen gute große Sorten erhalten.

Das Kirſchengeſchlecht unterſcheidet ſich von andern Obſtgattungen durch verſchiedene Baumarten.

I. Der Süßkirſchenbaum (prunus avium L.).

1. Hat einen geraden, hohen Stamm.
2. Seine Aeſte wachſen quirlförmig.
3. Die Blätter ſind länglich-oval, blaßgrün, etwas runzelig, herabhängend, tief doppelgezähnt, unterſeits feinhaarig.
4. Die Doldenblüthen ſind aufſitzend.
5. Die Kronenblätter ſind löffelförmig einwärtsgebogen.
6. Die Ausſchlagsſchuppen (Umſchläge) ſind ſtark zurückgebogen.

II. Der Sauerkirſchenbaum (prunus Cerasus L.) unterſcheidet ſich vom Süßkirſchenbaum:

1. durch einen viel kleinern, meiſtens nicht ganz geraden (ſchiefen) Stamm;
2. durch ſeine zerſtreut wachſenden Aeſte;
3. durch dunkelgrüne, ſtehende, glatte Blätter;
4. durch die etwas geſtielten Blumendolden;
5. durch ſchaumlöffelförmige, zurückgebogene, rundere Kronenblätter;
6. durch die einwärtsgebogenen Ausſchlagſchuppen.

Vom Letztern wird wieder abgeſchieden:

a. Der große Sauerkirſchenbaum hat, wie der Süßkirſchenbaum, ſtehende Aeſte und Zweige, und ebenfalls große Blätter, dieſe ſind aber dunkler grün, glatt, ſteif, dick, mit der Spitze nicht herabhängend, ſondern etwas in die Höhe gerichtet, oder doch wagrecht liegend, am Rande weniger tief, aber regelmäßiger doppelt gezähnt.
b. Der kleine Sauerkirſchenbaum unterſcheidet ſich von dem großen durch einen kleineren, ſchiefen Stamm, durch dünne, lang herabhängende Zweige und um die Hälfte kleinere Blätter.
c. Der blütheſproſſende Sauerkirſchenbaum. Iſt aber nur eine Varietät des kleinen Sauerkirſchenbaumes.

Die neuern Botaniker nehmen von unſeren Gartenkirſchen vier Arten an

1. Der Schwarzkirſchenbaum. Cerasus niger.

2. Der Weiſskirſchenbaum. Cerasus rubicundo. Zu dieſer Art rechnet man auch die Gelbkirſchen, weil ſie ebenfalls weiſsen Saft haben.
3. Der groſse Sauerkirſchenbaum. Cerasus acida.
4. Der kleine Sauerkirſchenbaum. Cerasus vulgaris.

Unter leztern kommen zu ſtehen die Weichſeln und Amarellen; unter jenem Süſsweichſeln und Glaskirſchen.

Die Botaniker nehmen noch mehrere Arten Kirſchenbäume an, die ſich durch beſondere Eigenthümlichkeiten auszeichnen, die aber den Pomologen wenig intereſſiren. Jene ſuchen ihre Karaktere gröſstentheils in den Bäumen, die Pomologen aber ihre Eintheilungen in den Eigenſchaften der Frucht, und nehmen nur, Noth gedrungen, die Vegetation des Baumes zu Hülfe.

Zwei Schema der Klaſſifikation von Truchſeſs, nach dem Verfaſſer.

A.

I. Klaſſe. Süſskirſchen.
  I. Ordnung. Schwarzkirſchen.
    I. Unterordnung. Schwarze Herzkirſchen.
    II. „ Schwarze Knorpelkirſchen.
  II. Ordnung. Weiſskirſchen.
    I. Unterordnung. Weiſse Herzkirſchen.
    II. „ Weiſse Knorpelkirſchen.
  III. Ordnung. Gelbkirſchen.
    I. Unterordnung. Gelbe Herzkirſchen.
    II. „ Gelbe Knorpelkirſchen.
II. Klaſſe. Sauerkirſchen.
  I. Ordnung. Schwarzrothe Sauerkirſchen.
    I. Unterordnung. Süſsweichſeln.
    II. „ Weichſeln.
  II. Ordnung. Rothe Sauerkirſchen.
    I. Unterordnung. Glaskirſchen.
    II. „ Amarellen.

B.

Man kann auch die Kirſchen gerade zu in 7 Klaſſen eintheilen, als: Schwarzkirſchen, Weiſskirſchen, Gelbkirſchen, Süſsweichſeln, Weichſeln, Glaskirſchen, Amarellen.

A. Früchte des Süſskirſchenbaumes.

I. Klaſſe. Schwarzkirſchen.
  1. 2. Schwarze Herz- und Knorpelkirſchen.

II. Klaſſe. Weißkirſchen.
1. 2.
III. Klaſſe. Gelbkirſchen.
1. 2.

B. Früchte des Sauerkirſchenbaumes.
a. Früchte des großen Sauerkirſchenbaumes.
IV. Klaſſe. Süßweichſeln.
V. Klaſſe. Glaskirſchen.
b. Früchte des kleinen Sauerkirſchenbaumes.
VI. Klaſſe. Weichſeln.
VII. Klaſſe. Amarellen.

I. Klaſſe.

Süßkirſchen.

Mit meiſtentheils herzförmiger Frucht und ſüßem Fleiſch.

I. Ordnung.

Schwarzkirſchen.

Mit färbendem Safte, einfärbig ſchwarzer, oder doch dunkler Haut.

I. Unterordnung.

Schwarze Herzkirſchen.

Mit weichem Fleiſche.

46.* Frühe Maiherzkirſche.

Stiel lang. Frucht groß, langherzförmig, ſehr dunkelbraun. Fleiſch etwas licht und etwas feſt, von einem ſüßen, gewürzhaften Geſchmack. Stein länglich. Mai. Jun.

Der Baum mittelmäßig groß und tragbar. Empfindlich für Kälte, dauert daher nicht lange.

53. Süße Maiherzkirſche.

Stiel lang. Frucht von mittler Größe, faſt ſchwarz. Fleiſch rothſchwärzlich, von einem ſüßen, gewürzhaften, pikanten Geſchmack. Stein nicht groß, kugelrund mit einer kleinen Spitze. Anf. Jun.

Baum wird ſehr groß und iſt ſehr fruchtbar. Iſt dauerhaft.

52.** Werder'ſche frühe, ſchwarze Herzkirſche.

Der Stiel kurz und ſtark, auffallend lichtgrün. Frucht ſehr groß, ſtumpfherzförmig, glänzend ſchwarz. Fleiſch etwas

hart, ſehr ſüß mit pikant gewürzhaftem Geſchmack. Der Stein groß, rund, herzförmig. Halben Jun.

Baum groß, trägt ſelten voll. Empfindlich für Kälte.

55** Große, ſüße Maiherzkirſche.

Stiel lang, groß, rund, etwas einſeitig, faſt ſchwarz. Fleiſch weich, ſchwarzroth, voll Saft, aromatiſch und vorzüglich vom Geſchmack. Stein nicht groß. Halben Jun.

Der Baum wird ausnehmend groß, ſehr fruchtbar, und iſt dauerhaft.

41.** Büttner's ſchwarze Herzkirſche.

Stiel kurz. Die Frucht ſehr groß, auf einer Seite mehr breit gedrückt, rundum gefurcht, glänzend ſchwarz. Fleiſch nicht ſehr weich, dunkelroth. Geſchmack ſüß und angenehm. Stein faſt rund. Halben Jun.

Der ſtark wachſende Baum iſt ſehr tragbar.

43.** Fromm's ſchwarze Herzkirſche.

Groß, harzförmig. Dunkelſchwarz. Geſchmack ſehr erhab'n und angenehm. Halben Jun.

Der Baum trägt reichlich. Eine ausgezeichnete Kirſche.

54.* Bettenburger ſchwarze Herzkirſche.

Stiel kurz, lichtgrün. Frucht groß, oben platt, auf beiden Seiten breitgedrückt, faſt ſchwarz. Fleiſch weich, ſehr ſaftig, von vorzüglich gewürzhaftem Geſchmack. Der faſt runde Stein von mittler Größe. Halben Jun.

Der Baum wächſt ſperhaft.

56.* Fraſer's tartariſche, ſchwarze Herzkirſche.

Stiel kurz, lichtgrün. Die große, faſt dreieckige Frucht ſchwarz. Fleiſch ſchwarzroth, weich und angenehm ſüß. Stein herzförmig und groß. Ende Jun.

Baum mäßig groß. Eine ſehr gute Frucht.

57.** Ochſenherzkirſche.

Stiel lang, lichtgrün mit röthlichen Flecken. Sehr groß, lang, ſpitz-herzförmig, beinahe ganz ſchwarz. Fleiſch ziemlich feſt, ſchwarzroth, von einem ausnehmend guten, etwas pikanten Geſchmack. Stein breitherzförmig mit einer Spitze. Jul.

Baum wird mittelmäßig ſtark, iſt ſtrotzend tragbar, und für ſtarke Kälte nicht ſehr empfindlich.

136. Wiſeller ſchwarze Herzkirſche.

Soll eine mittelmäßig große, runde, ganz ſchwarze Kirſche von ſehr edlem Geſchmacke ſeyn. Jul.

138.* Groſse, frühe, ſchwarze Herzkirſche.

Stiel mäßig lang, dünn, grün, roth angelaufen. Frucht von mittler Größe, herzförmig, faſt ſpitzig. Fleiſch weich. Jun. Jul.

26.* Fürſt's ſchwarze Septemberkirſche.

Stiel ſehr lang. Frucht klein, mehr breit als hoch, ganz ſchwarz. Fleiſch etwas feſt, von ſüß aromatiſchem Geſchmack. Stein groß. Sept. Okt.

Der Baum wächſt recht kräftig und trägt jährlich. Vom Verfaſſer Herrn J. E. Fürſt in Frauendorf gewidmet.

II. Unterordnung.

Schwarze Knorpelkirſchen.

Mit feſtem Fleiſche.

97. Schwarze Spaniſche.

Stiel kurz, ganz grün. Die große, etwas mehr, aber nicht ſtark breitgedrückte Frucht mit dunkelrother bis ſchwarzer Farbe. Fleiſch weich, ſchwarzroth. Geſchmack ſüß, vorzüglich gewürzhaft. Stein ſehr klein und ſehr breitgedrückt. Halben Jun.

Der Baum wird groß und vorzüglich tragbar. Eine ausgezeichnet gute Kirſche, aber er wird bald vom Froſte zerſtört und paßt nicht für unſer Klima.

59.* Seckbacher.

Stiel lang. Die Frucht klein, rund, glänzend-ſchwarz. Fleiſch vorzüglich angenehm, pikant gewürzhaft. Der Stein groß. Ende Jun.

Der mittelmäßig große Baum iſt ſehr tragbar und nicht empfindlich.

119.* Schwarzbraune Knorpelkirſche.

Der Stiel ſehr dünn, ziemlich lang. Die mittelmäßig große Frucht iſt auf beiden Seiten platt gedrückt, und von dunkelrother, faſt ſchwarzer Farbe. Fleiſch hart, gelb-röthlich, von angenehmem Kirſchengeſchmack. Ende Jul.

62.** Große, ſchwarze Knorpelkirſche.

Stiel kurz, grün mit etwas Roth und Braun. Die ſehr große, faſt dreieckige Frucht, iſt von dunkelbrauner bis zur ſchwarzen Farbe. Das Fleiſch ſehr feſt, ſaftig, ſchwarzroth. Geſchmack ſüß, vorzüglich angenehm und ſtark pikant. Stein klein, breit, herzförmig.

Der Baum wird anſehnlich groß, iſt von langer Dauer, trägt oft ſtrotzend. Darf in keinem Garten fehlen, und iſt wohl die größte Kirſche.

61.* Groſe, ſchwarze Knorpelkirſche mit dem feſteſtem Fleiſche.

Der Stiel röthlich mit wenig Grün. Groſs, Form ähnlich Nro. 62, Farbe ſchwarzbraun. Der Geſchmack wie von obiger. Das Fleiſch noch feſter. Stein klein. Anf. Aug.
Der Baum ſehr tragbar.

143.** Groſe, ſpäte, ſchwarze Knorpelkirſche.

Stiel dick. Groſs, auf beiden Seiten etwas platt gedrückt, an der Spitze abgeſtumpft. Farbe ſchwarz glänzend. Fleiſch hart, ſehr dunkelroth. Geſchmack ſüſs, angenehm. Anf. Aug.
Der Baum wird groſs und trägt voll.

II. Ordnung.

Weiſskirſchen.

Mit nicht färbendem Safte und bunter Haut.

I. Unterordnung.

Weiſe Herzkirſchen.

Mit weichem Fleiſche.

63. Früheſte bunte Herzkirſche.

Stiel faſt lang, grünlich. Frucht mittelmäßig groſs, ſtumpfherzförmig, auf beiden Seiten breitgedrückt. Farbe weiſsgelb mit Roth fein verwaſchen. Das ſehr ſaftige Fleiſch weiſsgelb. Geſchmack angenehm. Stein klein. Ende Mai.
Der Baum wird ſehr groſs und überaus tragbar. Iſt die allererſte Kirſche, zeitigt vor Nro. 46. Der Baum empfindlich und wird nicht alt. Heiſst gewöhnlich Maikirſche.

142.** Winkler's weiſe Herzkirſche.

Stiel lang, grün. Frucht ſehr groſs, ſchiefherzförmig, auf einer Seite gedrückt, weiſsgelb, mit einem Anflug von roſenroth. Fleiſch weiſs, ſaftig, von einem ſüſen, vortrefflichen Geſchmack. Stein von mittler Gröſe, rund, unten ſpitzig. Ende Jul.

94.** Flamentiner.

Stiel lang, grün, ohne Roth. Frucht groſs, auf einer Seite breitgedrückt, dunkelroth, an der Schattenſeite etwas gelblich. Fleiſch weich, weiſs. Geſchmack ſüſs, angenehm. Stein groſs. Anf. Jun.
Der Baum wird ſehr groſs und trägt reichlich, iſt ſehr dauerhaft. Darf in keinem Garten fehlen, da die Frucht gleich nach der Maikirſche kömmt, gut, lachend ſchön und groſs iſt.

65.* Frühe bunte Herzkirſche.

Stiel lang, ganz grün. Frucht mittelgroß, höher als breit, etwas walzenförmig, auf einer Seite mehr breitgedrückt. Farbe gelb mit rothen verfloſſenen Strichen und Punkte. Fleiſch weißgelb, etwas feſt, ſaftig, ohne große Süßigkeit. Stein klein, länglich. Halben Juni.

Baum wird nicht ſehr groß, iſt aber ſehr tragbar.

146.** Frühe Bernſteinkirſche.

Stiel lang, mittelmäßig ſtark. Frucht anſehnlich groß, etwas breiter als hoch und etwas höher als dick. Farbe wachsgelb mit Roth melirt. Fleiſch zart, feſt, weißgelb, von einem angenehmen, ſüßen Geſchmack. Stein länglich, oben und unten ſtumpfſpitzig. Jun. Jul.

Baum ziemlich ſtark.

31.** Luzienkirſche.

Stiel kurz, lichtgrün mit etwas Roth. Frucht groß, ſtumpf herzförmig, eine Seite mehr gedrückt. Farbe trübliches Weißgelb, mit trüber Röthe vermiſcht. Fleiſch gelbgrau, ſehr weich, voll Saft, von einem ſüßen, faſt pikanten Geſchmack. Stein ſehr klein. Jul.

Baum ſehr tragbar. Eine vorzüglich gute empfehlenswerthe Frucht.

48.** Rothe Molkenkirſche.

Stiel lang mit vieler Röthe. Frucht mittelmäßig groß, breiter als hoch, faſt viereckig, breit gedrückt. Farbe an der Sonnenſeite ſehr dunkel, auf der andern etwas lichter. Fleiſch ſehr weich, weiß, voll Saft, von einem ſehr ſüßen Geſchmack mit pikanter Erhabenheit. Stein rund. Jul.

Der Baum wird mittelmäßig groß und trägt reichlich. Allgemein beliebt.

64.** Große bunte Herzkirſche.

Stiel lang, dünn, gelbgrün. Frucht groß, auf einer Seite mehr breitgedrückt. Farbe ſchmutzig weißgelb, an der Sonnenſeite mattes, ſchmutziges Roth. Fleiſch weich, ſaftig, weißgelb. Geſchmack ſehr ſüß und angenehm. Jul.

100.** Süße Spaniſche.

Stiel nicht ſehr lang, dünn, grasgrün. Frucht groß, herzförmig, auf einer Seite breitgedrückt, auf beiden Seiten eine Furche. Farbe ein ſchmutziges Gelb mit rothen, verwiſchten Punkten. Fleiſch weißgelb, weich, ſehr ſaftig. Geſchmack ſüß, ſehr angenehm. Stein ſehr klein. Jul.

Der Baum auf Kälte ſehr empfindlich, übrigens tragbar.

145.* Büttner's rothe Herzkirſche.

Stiel mäßig lang, hellgelbgrün. Frucht mittelmäßig groß, herzförmig. Farbe weißgelblich mit etwas Roth. Fleiſch ſehr weich, weißgelb, ſehr ſaftig, von einem ſüßen Geſchmack. Stein klein herzförmig. Hälfte Jul.

Baum treibt lebhaft, und trägt reichlich.

66.** Perlkirſche.

Stiel nicht ſehr lang, lichtgrün. Frucht groß, herzförmig, auf einer Seite mehr breit gedrückt. Farbe weiß oder ſehr weißgelb, die am Stiel und auf der Sonnenſeite mit hellem Roth verwaſchenen Strichen überzogen. Fleiſch weißgelb, weich, ſehr ſaftig. Geſchmack ſehr ſüß, fein, erhaben. Stein faſt groß. Jul. Aug.

Der Baum wächſt ſtark, iſt geſund und ſehr tragbar. Nicht ſehr empfindlich.

129.* Glasherzkirſche.

Stiel mäßig lang, dick, lichtgrün. Frucht mittelgroß, herzförmig. Farbe trüb, roth, mit Hellweiß vermiſcht. Fleiſch gelblichweiß, weich, von einem ſüßen Geſchmack. Stein groß, herzförmig. Jul.

Baum ziemlich ſtark, mittelmäßig tragbar.

II. Unterordnung.

Weiße Knorpelkirſchen.

Mit feſtem Fleiſch.

69.** Lauermanns-Kirſche.

Stiel kurz, dünn, gelblichgrün. Frucht ſehr groß, herzförmig, auf einer Seite ſtark breit gedrückt. Farbe lebhaftroth mit gelben Punkten. Fleiſch feſt, weiß. Geſchmack erhaben ſüß und gewürzhaft. Stein klein, umgekehrt herzförmig. Hälfte Jul.

Baum geſund, nicht ſehr groß, aber reichlich tragbar. Empfindlich für ſtarke Kälte. Eine der größten Kirſchen.

72.* Weiße Spaniſche.

Stiel lang. Frucht groß, mehr rund als herzförmig. Farbe weißgelb, an der Sonnenſeite lichtroth getüpfelt. Fleiſch weiß, ſaftig, nicht ſehr feſt, von einem erhabenen, feinen, angenehmen, ſehr ſüßen Geſchmack. Stein mittelmäßig groß. Hälfte Jul.

Der Baum nicht ſehr groß, aber ſehr tragbar.

4.** Holländiſche große Prinzeſſinkirſche.

Stiel kurz, ſtark lichtgrün ohne Röthe. Frucht ſehr groß, nicht ſehr herzförmig, auf einer Seite mehr breitgedrückt. Farbe lichtroth mit Weißgelb vermiſcht. Fleiſch ſchwach weißgelb, ſehr feſt. Geſchmack erhaben, ſüß und pikant gewürzt. Stein klein. Hälfte Jul.

Baum wächſt ſtark, trägt ſparſam und iſt empfindlich für Kälte. Eine der größten Kirſchen.

8.* Große weiße Marmorkirſche.

Mittelmäßig groß, ganz roth, etwas herzförmig. Geſchmack angenehm ſüß. Hälfte Jul.

Baum bleibt klein und iſt empfindlich. Wenig werth.

III. Ordnung.

Gelbkirſchen.

Mit nicht färbendem Saft und einfärbig gelber Haut.

I. Unterordnung.

Gelbe Herzkirſchen.

Mit weichem Fleiſche.

10.* Gelbe Herzkirſche.

Stiel lang, dünn, lichtgrün ohne Röthe. Frucht mäßig groß, ſehr herzförmig, auf einer Seite mehr gedrückt. Farbe weißgelb. Fleiſch nicht ſehr weich, ſaftig. Geſchmack nichts beſonderes. Stein klein. Jul.

Baum wird nicht groß.

II. Unterordnung.

Gelbe Knorpelkirſchen.

Mit feſtem Fleiſche.

75.* Büttner's gelbe Knorpelkirſche.

Stiel lang, ſtark, lichtgrün. Frucht mittelmäßig groß, breitherzförmig mit einer breitgedrückten und gefurchten Seite. Farbe weißgelb. Fleiſch ſehr feſt, von einem angenehmen, faſt erhabenen, ſüßen Geſchmack. Stein klein. Jul.

Baum von geſundem Wachsthum, trägt ſehr reichlich und jährlich. Nicht empfindlich.

76. Süßkirſchen mit ganz gefüllter Blüthe.

Der Baum wird ſehr groß, blüht jährlich und reichlich, bringt aber keine Frucht.

110.** Dönniſſen's gelbe Knorpelkirſche.

Stiel mittellang, dünn, lichtgrün. Frucht mittelgroß, ſtumpfherzförmig, manchmal rund. Farbe, bleiches Wachsgelb, beſonnte Früchte einen ſchwachen Schimmer von Roth. Fleiſch weißlichgelb, feſt, von einem ſüßen, angenehmen Geſchmack. Stein ziemlich groß, länglich herzförmig. ½ Jul.

Der Baum wächſt gut, trägt mittelmäßig.

II. Klaſſe.

Sauerkirſchen.

Mit meiſtentheils runder Frucht und ſauerm Fleiſch.

I. Ordnung.

Schwarzrothe Sauerkirſchen.

Mit färbendem Saft und einfärbig ſchwarzer, oder dunkelrother Haut.

I. Unterordnung.

Süßweichſeln.

Mit ſäuerlich-ſüßem Fleiſche der Frucht, ſtehenden Zweigen und großen Blättern des Baumes.

15.* Herzogskirſche.

Stiel lang, hellgrün. Frucht mittelmäßig groß, faſt rund, von beiden Seiten etwas breitgedrückt. Farbe ſehr dunkelroth. Fleiſch weich, ſehr ſaftig, dunkelbraun. Geſchmack ſehr angenehm ſüß mit kaum merklicher Säure. Stein nicht klein, breitgedrückt. Anf. Jun.

Baum wird nicht ſehr groß, aber ſtark fruchtbar, ſelbſt in ungünſtigen Jahren. Empfindlich.

78.** Rothe Maikirſche.

Stiel lang, ſtark. Frucht groß, rund, beide Seiten etwas gedrückt. Farbe dunkelroth. Fleiſch ſtark roth, ſehr zart, ſüßſäuerlich, ſehr gewürzhaft und ſehr erhabenen Geſchmack. Stein nicht groß.

Baum iſt geſund, mittelmäßig groß und äußerſt fruchtbar, auch in ungünſtigen Jahren. Nicht ſehr empfindlich auf Froſt. Eine vorzügliche Frucht, darf in keinem Garten fehlen.

Truchſeß beſchrieb die nämliche Frucht unter dem Namen Rothe Muskateller.

80.* Schwarze ſpaniſche Frühkirſche.

Stiel lang, ſtark, grün. Frucht mittelgroß, rund, auf einer Seite breitgedrückt. Farbe glänzend dunkelbraun. Fleiſch ſtark roth, von einem vortrefflichen, ſüßen, überaus pikanten, gewürzhaften Geſchmack. Ende Jun.

Baum bleibt klein, iſt überaus tragbar. Iſt der vorſtehenden Frucht ſehr ähnlich.

106.* Frühe Maikirſche.

Stiel lang, nicht ſtark, gerade, röthlich. Frucht mittelmäßig groß, rund, auf beiden Seiten breitgedrückt. Farbe ſchwarzroth mit lichten Stellen. Fleiſch feſt, ſchwarzroth. Geſchmack erhaben, ſüßſäuerlich. Ende Jun.

Baum wird nicht groß, iſt aber äußerſt tragbar. Sehr empfehlenswerth.

81.** Velſerkirſche.

Stiel mittellang, lichtgrün. Frucht groß, ſtumpf herzförmig, etwas gedrückt. Farbe dunkelroth mit etwas lichten Stellen. Fleiſch ſchmutzigroth, vollſaftig, von einem ſüßſäuerlichen vortrefflichen Geſchmack. Stein klein, länglich herzförmig. Anf. Jul.

Baum wächſt ziemlich ſtark, und trägt ſelbſt in ungünſtigen Jahren voll.

71.* Königskirſche.

Stiel hat ſtets ſeinen Abſatz und iſt etwas braun geſprengt. Frucht groß, faſt rund, nur wenig breitgedrückt. Farbe ſtark dunkelroth. Fleiſch zerfließend und ſehr roth. Geſchmack von großer Süßigkeit mit wenig Säure und ſehr erhaben. Stein groß. Ende Jul.

Der Baum wird nicht groß und trägt nicht voll.

82.* Prager Muskateller.

Stiel lang, lichtgrün. Frucht groß, rund, auf einer Seite mehr gedrückt. Farbe gleichförmig braunroth. Fleiſch weich, ſaftig, lichtroth. Geſchmack vortrefflich erhaben. Stein nicht groß, ſehr rund. ½ Jul.

Baum wird nicht groß und trägt ſparſam.

83.* Wahre Engliſche.

Stiel lang, ſtark, gerade, grasgrün, braun getüpfelt. Frucht ſehr groß, rund, auf beiden Seiten breitgedrückt. Farbe braunroth. Fleiſch feſt, vollſaftig. Geſchmack erhaben süß-ſäuerlich. Stein nicht groß. ½ Jul.

Der Baum wird nie groß, trägt nicht reichlich.

Nro. 71, 82, 83 ſind vortreffliche Früchte, tragen aber ſelten und niemals bedeutend. Sind der Anpflanzung nicht werth.

107.** Guindoux de Provence.

Stiel kurz, dick. Frucht ziemlich groß, faſt rund, etwas breitgedrückt. Farbe beinahe ſchwarz. Fleiſch feſt. Von vortrefflichem Geſchmack. Stein ziemlich groß, rund. Jul.

Der Baum wird groß und iſt dauerhaft.

148. Dörrell's neue Himbeerkirſche.

Von Dr. Dörrell's ſelbſt erhalten, und ſoll eine vorzügliche Frucht ſeyn.

II. Unterordnung.

Weichſeln.

Mit ſauerm Fleiſche der Frucht, hängenden Zweigen und kleinen Blättern des Baumes.

38.* Doppelte Natte.

Stiel mäßig lang, dünn, etwas krumm gebogen, lichtgrün. Frucht ſehr groß, rund, auf beiden Seiten etwas gedrückt. Farbe dunkelbraun, faſt ſchwarz. Fleiſch roth, zerfließend, von einem erhaben ſauern, gewürzhaften Geſchmack. Stein länglich. Anf. Jul.

Der Baum wird nie groß und trägt ſelten voll.

1.** Süße Frühweichſel.

Stiel mittelmäßig lang. Frucht mittelmäßig groß, rund, etwas breitgedrückt. Farbe dunkelroth, faſt ſchwarz. Fleiſch röthlich, ſehr ſaftig, zerfließend. Geſchmack höchſt aromatiſch-ſüß mit wenig Säure. Stein klein, rund. ½ Jun.

Baum iſt geſund, wird mittelmäßig groß, und iſt äußerſt und faſt jährlich tragbar. Darf in keiner Pflanzung fehlen.

Dittrich legte dieſer Frucht meinen Namen bei, indem er ſie von andern Früchten gleichen Namens verſchieden fand, und von mir zuerſt bekannt gemacht wurde.

42.* Spaniſche Frühweichſel.

Stiel lang, grüngelblich. Frucht groß, am Stiel etwas platt, auf beiden Seiten etwas gedrückt. Farbe ganz ſchwarz,

Fleiſch weich, ſehr ſaftig. Geſchmack ſehr angenehm, aber ſtets ſauer. Stein nicht groß. Jun.

73.* Schwarze Maiweichſel.

Stiel kurz, dunkelgrün. Frucht klein, oben und unten ſehr platt, auf beiden Seiten gedrückt. Farbe ganz ſchwarz. Fleiſch feſt, dunkelroth. Geſchmack angenehm ſauer mit Aroma. Stein ſehr klein. Halben Juni, bisweilen noch früher.

Der Baum bleibt ſehr klein, und trägt nicht reichlich.

86.** Bettenburger-Weichſel von der Ratte.

Stiel kurz, dünn, lichtgrün, manchmal mit etwas Roth, meiſtens mit einem Abſatz und dort befindlichen, kleinen Blättchen. Frucht ſehr groß, am Stiel ſehr platt, unten weniger, eine Seite mehr gedrückt. Farbe ſchwarzbräunlich. Fleiſch ſchwarzroth, ſaftig. Geſchmack ſauer mit Aroma. Stein nicht groß. Halb. Jun.

Baum ziemlich tragbar. Eine vorzüglich frühe Weichſel.

50.** Oſtheimer Weichſel.

Stiel lang, grün mit etwas Braun. Frucht groß, breiter als hoch, oben und unten ſtark platt, nur wenig gedrückt. Farbe ſchwarzroth. Geſchmack erhaben, ſäuerlich ſüß. Stein klein, rund. Halben Juli.

Der Baum wächſt zwergartig, und wird ein großer Buſch, der höchſt fruchtbar iſt. Darf in keinem Garten fehlen.

141.** Bettenburger-Weichſel.

Stiel kurz. Frucht groß, auf einer Seite mehr breitgedrückt. Farbe dunkelbraunroth. Fleiſch rothbraun, voll Saft. Geſchmack eine angenehme Säure von pikanter Erhabenheit. Stein groß. Halben Juli.

Der Baum klein, trägt ſelten. Macht gleichſam den Uebergang von den Süßweichſeln zu den Weichſeln.

89.* Pyramiden-Weichſel.

Stiel lang. Frucht mittelmäßig groß, mehr lang als breit. Farbe faſt ſchwarz. Fleiſch ſehr dunkelroth. Geſchmack angenehm ſauer. Stein länglich. Juli. Aug.

Der Baum ſtark und geſund, mäßig tragbar.

101.* Große Nonnenkirſche.

Stiel lang. Frucht mittelmäßig groß, rund, von beiden Seiten gedrückt. Farbe ſchwarzbraun. Fleiſch weich, dunkelroth, ſaftvoll. Geſchmack ſäuerlich und angenehm. Stein klein, ſehr breit. Jul.

Baum nicht ſehr groß, trägt mäßig.

114.** Doppelte Weichſel.

Stiel mittelmäßig lang, mittelſtark. Frucht anſehnlich groß, faſt kugelrund. Farbe dunkelbraunroth. Fleiſch etwas feſt, ſehr ſaftig, dunkelroth, von einem ſüßſäuerlichen, angenehmen Geſchmack. Stein mehr rund als breit. Jun. Juli.

Baum wächſt ſtark und iſt ſehr tragbar. Iſt zu empfehlen.

102.* Neue, engliſche Weichſel.

Stiel kurz, dünn, gerade. Frucht groß, rund, auf beiden Seiten etwas gedrückt. Farbe dunkelbraun. Fleiſch dunkelroth, zerfließend. Geſchmack angenehm, ſäuerlich und erhaben. Jul.

Baum wird nicht groß und trägt ſparſam.

117.** Leopoldskirſche.

Frucht groß, faſt ganz rund, auf einer Seite etwas breitgedrückt. Farbe ſchwarzbraun. Fleiſch dunkelroth, zerfließend, ſaftreich, von einem ungemein angenehmen Geſchmack mit etwas Säure. Stein faſt rund und ganz platt. Jul.

Baum wächſt ziemlich und trägt oft zum Erſtaunen.

133.** Holländiſche Weichſel.

Frucht ſehr groß, auf beiden Seiten gedrückt, dadurch etwas länglich. Farbe dunkelroth. Fleiſch weich, ſüßſäuerlich, von einem ſehr angenehmen Geſchmack. Ende Juli.

139.** Frühe von der Natte.

Stiel kurz, nicht dick mit einem langen Abſatz. Frucht anſehnlich groß, faſt herzförmig, eine Seite mehr gedrückt. Farbe dunkelroth. Fleiſch weich, zart, von einem edlen, ſüßſäuerlichen, erfriſchenden Geſchmack. Stein klein, herzförmig. Jul.

Baum trägt nicht reichlich.

109.** Jeruſalemskirſche.

Stiel ſehr lang. Die längliche Frucht iſt ſehr groß, auf einer Seite mehr breitgedrückt. Farbe dunkelroth. Fleiſch locker, ſehr ſaftig, hellroth. Geſchmack ſäuerlichſüß, ſehr angenehm. Stein groß und auffallend lang.

Der Baum wird groß und ſtark, trägt mäßig. Dieſe Frucht heißt hier ſpaniſche Weichſel. Gehört zu den größten Früchten.

II. Ordnung.

Rothe Sauerkirſchen.

Mit nicht färbendem Safte, und einfärbig meiſtens hellrother Haut.

I. Unterordnung.

Glaskirſchen.

Mit faſt durchſichtiger Haut, angenehm ſäuerlichem Fleiſche der Frucht, ſtehenden Zweigen und großen Blättern des Baumes.

84.** Doppelte Glaskirſche.

Stiel kurz, ſtark, gerade, lichtgrün mit wenig röthlichen Flecken. Frucht ſehr groß, an beiden Enden platt, an einer Seite mehr breitgedrückt. Die Haut ſehr durchſichtig. Farbe dunkelroth. Fleiſch weich, ſehr ſaftig, weißgelb. Geſchmack ſehr angenehm, ſüßſauer. Stein groß, rund. Ende Juni.

Baum ziemlich groß, ſtark und faſt jährlich tragbar.

121.* Spätblühende Glaskirſche.

Frucht mäßig groß, rundlich, hellroth. Fleiſch durchſichtig, feſt, voll Saft, von einem edlen, faſt ſüßen Geſchmack. Halben Juli.

Baum mäßig groß, nicht ſehr tragbar.

11.* Große Glaskirſche.

Stiel kurz, dick. Frucht groß, faſt rund, eine Seite breitgedrückt. Farbe faſt dunkelroth. Fleiſch weiß, zerfließend, ſehr ſaftig, ſüßſäuerlich angenehm. Stein klein. Ende Juli.

Baum trägt nie ganz voll.

77.** Bettenburger Glaskirſche.

Stiel mittellang. Frucht ſehr groß, etwas herzförmig, auf einer Seite ſtark gedrückt. Die Haut iſt durchſichtig dunkelroth, ſehr ſaftig, weich, der Geſchmack ſehr angenehm ſüßſauer. Stein groß. Ende Juli.

Baum groß und tragbar.

II. Unterordnung.

Amarellen.

Mit etwas trüber Haut, etwas bitterlich-ſaurem Fleiſche der Frucht, hängenden Zweigen und kleinen Blättern des Baumes.

91.** Frühe, königliche Amarelle.

Stiel kurz, grün. Frucht mittelmäßig groß, rund, an beiden Enden platt, auf den Seiten etwas breitgedrückt. Die Haut etwas durchſichtig, dunkelroth. Fleiſch weich, voll Saft,

ganz weiß. Geſchmack angenehm ſäuerlich mit etwas Süßigkeit gemiſcht. Stein klein, rund. Halben Juni.

Baum wird ſtark, iſt geſund, äußerſt und jährlich tragbar.

17.** Süße Amarelle.

Stiel kurz, ſehr ſtark, hellgrün, etwas röthlich angelaufen. Frucht mäßig groß, an beiden Enden ſehr platt, auf einer Seite merklich breitgedrückt. Farbe dunkelroth. Fleiſch weiß, weich, ſehr ſaftig. Geſchmack mehr ſüß, als ſonſt den Amarellen eigen iſt, ohne aller Bitterkeit. Stein klein, breitlich. Juni. Juli.

93. Amarelle mit ganz und halb gefüllter Blüthe.

Der Baum trägt ſelten einige Früchte. Pracht der Blüte ſein Verdienſt.

105.* Großer Gobet.

Stiel ſehr kurz, ſtark. Frucht mittelmäßig groß, beide Ende plattgedrückt. Farbe faſt dunkelroth. Fleiſch weiß, weich, ſehr ſaftig, mit etwas herbem und ſcharfem Geſchmack. Stein mäßig groß und rund. Juli. Aug.

Baum treibt ſtark und mäßig tragbar. Kenntlich durch den kurzen Stiel.

112.* Braunauer Amarelle.

Stiel ſehr lang, ziemlich dick und ſtark, roth angelaufen. Frucht ſehr groß, faſt rund, doch auf beiden Seiten etwas gedrückt. Farbe faſt dunkelroth, etwas ſchmutzig. Fleiſch weiß, gelblich, ſehr ſaftig. Geſchmack angenehm ſauer. Stein mittelmäßig groß, ſtark breitgedrückt. Aug.

Baum wird ziemlich groß, trägt aber mäßig.

14. Allerheiligenkirſche.

Stiel lang. Frucht klein, auf beiden Enden etwas platt, und auf einer Seite wenig breitgedrückt. Farbe hellroth. Fleiſch weiß, nur um den Stein etwas röthlich. Geſchmack angenehm ſauer, doch nicht vorzüglich. Stein groß, mehr länglich als dick. Anf. Sept.

Der Baum bringt im Frühjahr nur wenige, einzelne Blüthen und ſproßt aus ſeinen Zweigen Anfangs Juni viele ſehr langſtielige, unregelmäßige Blüten, die erſt im September zeitigen. Der Baum iſt eine eigene Art, die Frucht eine gemeine Amarelle.

Vollſtändige Pomologie. Von J. L. Chriſt. 1812.

Syſtematiſche Klaſſifikation und Beſchreibung der Kirſchenſorten. Von Chr. Freiherrn Truchſeß. 1819.

Syſtematiſche Anleitung zur Kenntniß der vorzüglichſten Sorten des Obſtes. Von G. Liegel. 1825. Seite 147.
Lehrbuch der Pomologie mit neuen Kirſchen-Charaktern. Von G Liegel. 1830. Seite 111 und 135.
Syſtematiſches Handbuch der Obſtkunde ꝛc. Von J. G. Dittrich II. und III. Band. 1837 und 1841.

Pfirſiche.

Der Pfirſichbaum verlangt nahrhaften, guten, etwas trocknen Boden. Er wird mit Vortheil nur an einer ſüdlichen Mauer oder Wand gezogen und eignet ſich nicht für den Landmann, indem derſelbe ſehr künſtlichen Schnitt erfordert, mehreren tödtlichen Krankheiten unterworfen iſt, und daher in der Regel nicht alt wird. Seine Früchte ſind ſehr empfindlich auf den geringſten Druck und müſſen mit großer Sorgfalt vom Baum genommen werden, da ihr Zeitigungspunkt nicht immer leicht zu errathen iſt. Da aber dieſe Frucht an Schönheit und ihr Nektarſaft an Köſtlichkeit faſt alles andere Obſt übertrifft, und ihre Bäume größtentheils ſehr fruchtbar ſind, ſo ſpielen ſie in ſtädtiſchen Gärten eine große Rolle.

Der Pfirſichbaum wird bei uns nur auf dem Pflaumen-Wildling dauerhaft erzogen. Auf Mandel-, Pfirſich- und Aprikoſen-Stämme veredelt, leiden ſie viel leichter vom Froſt. Ueberhaupt in unſerem kalten Klima bleibt die Erziehung der Pfirſichbäume immer ſchwer. Die Okulation ſchlägt ſehr oft durch ſtrenge Winterkälte ganz fehl. Bei der Kopulation ſetzt man öfters halberfrorne Zweige auf, die niemals austreiben. Selbſt die ſchönſten, geſündeſten, ſchon tragbaren Bäume erfrieren bisweilen ganz oder äſtweiſe, vorzüglich wenn ſie ſchon etwas von dem Harzfluß, dem Brennen, der Glocke ꝛc. berührt ſind. So viele Mühe ich mir auch gab, meine Schule mit den beſten Pfirſichen zu komplettiren, ſo ſind ſtets einige wieder abgängig, da ihnen hier das Klima durchaus nicht zuſagt, und durch Froſt und Kälte, bei aller möglicher Sorgfalt, zu Grunde gerichtet werden.

Durch die Steine guter, großer Pfirſiche erhält man ſehr oft wieder gute große Sorten und bisweilen die nämlichen Früchte. Dieſe Bäume in unſerm Klima erzogen, ſind dauerhafter als die veredelten franzöſiſchen Sorten. Hochſtämmig werden die Pfirſiche nie alt, außer man hält ſie, gleich den Zwergen, im Schnitt. Den Zwergbäumen gebe man die Mauer und den wärmſten Sonnenſtand und ſchütze ſie im Winter durch Bedeckung vor Kälte. Obwohl der Pfirſichbaum nicht ſehr lange dauert, ſo ſteht

doch noch in meinem Garten ein Sämmling in Zwergform an einer Mauer nach 39 Jahren in ziemlicher Kraft. Ich war aber ſehr aufmerkſam, denſelben in gehörigen Schnitt zu erhalten, und nach den Regeln der Kunſt zu verjüngen. Ich habe dieſe aus den Stein gezogene, gute, frühe Frucht unter dem Namen **Braunauer rothe Frühpfirſiche** verbreitet.

Schema der Klaſſifikation.

I. Klaſſe. Pfirſiche mit wolliger Haut.

- **I. Ordnung.** Mit ablöſigen Stein und Haut, und zartem Fleiſch. (Pêches.)
- **II. Ordnung.** Mit nicht ablöſigen Stein und Haut, und feſtem Fleiſch. Härtlinge. (Pavies.)

II. Klaſſe. Pfirſiche mit kahler Haut.

- **I. Ordnung.** Mit ablöſigem Stein. (Violetes nectarines.)
- **II. Ordnung.** Mit nicht ablöſigem Stein. (Brugnons.)

I. Klaſſe.

Pfirſiche mit wolliger Haut.

I. Ordnung.

Mit ablöſigem Stein und Haut, und zartem Fleiſch. (Pêches.)

30.* Kleine weiße Frühpfirſiche.

Klein. Faſt rund mit einer kleinen, zugeſpitzten Warze und ziemlich tiefer Furche. Ganz weiß. Weißes, weinſäuerliches, etwas biſamartiges Fleiſch. Hälfte Jul.

Baum iſt ſehr zärtlich, wird nicht ſehr groß, iſt aber tragbar. Große, bleich roſenfärbige Blüthe.

4.* Rothe Frühpfirſiche. Die Frühpfirſiche von Troyes.

Klein. Rund mit ſeichter Furche, ſelten eine Warze. Schön roth auf der Sonnenſeite. Weißes ſchmelzendes, ſehr angenehm ſüßes, etwas biſamartiges Fleiſch. Jul. Aug.

Der Baum wird nicht groß, iſt geſund und trägt ſtark. Die Blüthe groß und roſenfärbig.

37.** Frühe Purpurpfirſiche.

Groß. Faſt ganz rund mit ſehr ſtarker Furche, ohne Warze, an deſſen Stelle etwas vertieft. Die Farbe ſehr ſchön. An der Sonnenſeite dunkelroth, gegenüber citronengelb und ſtark roth punktirt. Das um den Stein etwas rothe Fleiſch weiß, zart, ſchmelzend, ſehr erhaben ſüß, weinartig. Eine der erſten Pfirſiche. Hälfte Aug.

Der Baum wächſt ſehr ſtark, gedeiht in allen Lagen, auch als Hochſtamm, und iſt ungemein tragbar. Die Blüthe offen, groß und roſenfärbig.

12.** Weiße Magdalene.

Mittelmäßig groß. Faſt rund, gegen den Stiel etwas breit gedrückt, mit ſeichter Furche und ſehr kleiner Warze. Grüngelblich mit ſeltenen rothen Streifen. Das weißgelbliche Fleiſch ſchmeckt erhaben muskatellerartig. Hälfte Aug.

Baum mittelmäßig groß, für Froſt empfindlich, und daher nicht immer volltragend. Große blaßfärbige Blüthe. Aus den Steinen dieſer vortrefflichen Frucht erzog der Verfaſſer zwei junge geſunde Zwerge, wovon einer eine große, etwas geröthete, vortrefflich gute, frühe Frucht hervorbrachte.

29.** Frühe Peruvianerin.

Mäßig groß. Länglich, die ſeichte Furche theilt ungleich, die Warze klein und ſpitzig. Gelb, auf der Sonnenſeite lebhaft roth. Das Fleiſch weiß, fein, ſchmelzend, ſaftvoll, ſüßweinig erhaben. ½ Aug.

Der Baum groß, und ſchickt ſich auch zum Hochſtamm, iſt ſehr fruchtbar. Kleine roſenfärbige Blüthen.

56.** Braunauer frühe Purpurpfirſiche.

Der Verfaſſer erhielt dieſe Frucht aus dem Stein der rothen Purpurpfirſiche, iſt derſelben in der Farbe und Geſchmack ziemlich gleich, aber in der Größe etwas kleiner. ½ Aug.

Der Baum bleibt klein und iſt empfindlich, jedoch weniger als die frühe Purpurpfirſiche.

52.** Prinz Eugen.

Die Frucht ſieht einer Purpurpfirſiche ſehr ähnlich, nur iſt ſie weniger groß, hat eine ſtärkere Furche als jene, und lauft gegen den Gipfel etwas ſpitzig zu. Die Sonnenſeite iſt auch nicht ſo dunkelpurpurroth gefärbt. Das Fleiſch iſt weiß, feiner und weniger weinſäuerlich als das der frühen Purpurpfirſiche, und von vortrefflichem Geſchmack. Mitte Aug.

Der Baum wächſt ſtark und trägt reichlich. Die Blüthe groß und roſenroth.

Nro. 25, 42, 49, 50, 52, 56 hat Schmidberger aus Steinen erzogen.

19.* Schöne Peruvianerin.

Mittel groß. Die Frucht und Vegetation des Baumes Nro. 29 ſehr ähnlich. Chriſt vereinigte beide Sorten. Ende Aug.

Der Baum wächſt ſtark. Tauglich zum Hochſtamm. Blüthe klein.

50.** Laudon.

Anſehnlich groß. Hochausſehend mit einer tiefen Furche auf der Backenſeite, von grünlichgelber, an der Sonnenſeite hochrother Farbe und mehreren kurzen, purpurrothen Streifen gezeichnet; gegen die Schattenſeite zu roſenroth punktirt. Fleiſch weiß, von einem ſehr angenehmen, weinſäuerlichen Geſchmack. Ende Auguſt.

Der Baum wächſt lebhaſt und trägt ſehr reichlich. Die Blüthe iſt groß und von bleichrother Farbe.

25.** Sobiesky.

Frucht hochausſehend, läuft gegen den Gipfel ſpitzig zu, mit einer ziemlich großen Warze. Ganz Strohgelb. Fleiſch weiß, ungemein ſaftig, zerfließend, von einem zuckerartigen, weinſäuerlichen, vortrefflichen Geſchmack. Ende Aug.

Der Baum wächſt gut, trägt gern, verlangt aber einen warmen Sonnenſtand. Die Blüthe iſt groß und blaßroſenfarb.

42.** Fürſt Karl Schwarzenberg.

Groß. Rund und tief gefurcht. Gelb, ſchön geröthet oder etwas roth geſtreift. Eine lachend ſchöne Frucht. Fleiſch vollſaftig, ganz ſchmelzend, von einem ſüßweinſäuerlichen, vortrefflichen Geſchmack. Ende Aug.

Der Baum wächſt gut, auch in etwas kälterer Lage, indem er nicht ſo empfindlich für die Kälte iſt, ſehr tragbar. Große roſenrothe Blüthe.

39.* Große rothe Frühpfirſiche. Doppelte von Troyes.

Mäßig groß. Rund, die Furche nicht tief, die etwas vertiefte Warze klein und ſpitzig. An der Sonnenſeite lebhaſt roth, gegenüber weißgelblich mit feinen rothen Punkten. Das Fleiſch weiß, niemals um den Stein roth, etwas feſt, ſüßweinartig. Ende Aug.

Baum wird mittelmäßig groß und trägt gern. Blüthe ſehr klein.

2.** Rothe Magdalene.

Groß. Rund, mit ſeichter Furche und kleiner Warze. Stark roth, von der gelben Grundfarbe wenig zu ſehen. Weißes

mit rothen Adern durchzogenes, um den Stein roſenrothes Fleiſch, von erhabenſtem Geſchmack. Aug. Sept.

Der Baum treibt ſehr ſtark, mit großen, tief gezähnten Blättern. Große roſenrothe Blüthe, die gern Früchte anſetzt, aber etwas empfindlich iſt.

49.** Erzherzog Karl.

Sehr groß. Ziemlich rund, gelblich, beſonnte dunkelroth, an der Schattenſeite mehr Roſenröthe als bei der Lackpfirſiche. Das Fleiſch ganz weiß, voll Saft, von einem erhabenen, weinſäuerlichen Geſchmack. Anf. Sept.

Der Baum wächſt ſehr ſtark. Blüthe groß und roſenfärbig.

56.** Erzherzog Johann.

Iſt der vorſtehenden Frucht in allem ſehr ähnlich, iſt aber noch größer, mehr zugeſpitzt, tiefer gefurcht, feiner punktirt, nicht ſo dunkelroth und nicht ſo wollig. Eine vortreffliche Frucht. Anfangs September.

Der Baum wächſt ſtark, hat eine große blaßrothe Blüthe.

7.** Große Mignonne. Große Lackpfirſiche.

Sehr groß. Ziemlich rund. Die tiefe ſchmale Furche theilt ungleich. Die etwas vertiefte Warze unbedeutend. Das Fleiſch gelblichweiß, um den Stein roſenfärbig marmorirt, voll Saft, vom erhabenſten Geſchmack. Eine der allerbeſten, ſchönſten und größten Pfirſiche. Anf. Sept.

Der Baum wächſt ſtark, trägt häufig. Die Blätter nur ſchwach gezähnt. Große weit offene roſenfarbe Blüthe.

38.** Maltheſerpfirſiche.

Mäßig groß. Ziemlich rund. Die ſchwache Furche auf beiden Seiten. Die Warze unbedeutend. An der Sonnenſeite marmorirt, gegenüber grünlichgelb. Das Fleiſch weiß, um den Stein röthlich mit angenehmen, feinen Muskateller-Parfüm. Anf. Sept.

Baum wird groß und iſt fruchtbar. Große blaßroſenfarbige Blüthe. Der Baum und die Frucht ſehr ähnlich Nro. 12.

18.** Bellegrad. Swoler.

Groß. Rund. Die Furche nicht tief. Die Warze ein gerade ſtehendes Spitzchen. Purpurroth, an der Sonne faſt ſchwarz. Fleiſch weißgelblich, um den Stein roſenfärbig, ſo wie unter der Haut auf der Sonnenſeite, etwas feſt, ſehr ſaftig, von erhabenem Muskatellergeſchmack. Vortreffliche Frucht. Anfangs Sept.

Starker, fruchtbarer Baum. Sehr kleine bleichrothe Blüthe.

41.* Kardinal Fürſtenberg.

Groß. Ganz rund, tief gefurcht mit kleiner Warze. Dunkelbraunroth mit dichter grauer Wolle. Fleiſch und Saft dunkelroth, ziemlich gut. Sie iſt eine beßere und frühere Sorte, als die gewöhnliche Blutpfirſich, der ſie ähnlich iſt. Anf. Sept.

Der Baum mittelmäßig und fruchtbar. Die Blüthe groß und roſenfärbig.

20.** Unvergleichlich Schöne.

Groß. Ganz wie die rothe Magdalene. Die Blätter ſind nur noch etwas tiefer gezähnt, die Haut etwas dunkelröther, die Blätter rinnenförmiger. Große roſenfarbige Blüthe. Halben Sept.

22.** Kanzlerpfirſiche.

Sehr groß. Der großen Mignonne in allem ſehr ähnlich. Die Furche oft ſchief, die Frucht in zwei ungleiche Hälften getheilt. Große Blüthe. Anfangs Sept.

8.** Frühe Admirabel. Wunderſchöne.

Sehr groß. Rund, ſeicht gefurcht. Die Warze ſehr klein. Grundfarbe hellſtrohgelb, die Sonnenſeite ſehr ſchön roth. Das gelblichweiße Fleiſch von einem ſüßem, weinigen, ſehr köſtlichen Geſchmack. Eine an Größe, Schönheit und Güte der großen Mignonne ſehr ähnliche Frucht. Die Sonnenſeite oft noch dunkelröther. Halben Sept.

Der Baum wächſt ſtark und bringt viele Früchte. Fordert, wie überhaupt alle Pfirſichbäume, guten Boden. Kleine Blüthe.

43.** Braunauer rothe Frühpfirſiche.

Mittelmäßig groß, etwas länger als dick, mit einer ſtarken Warze und ſeichter Furche. Grünlichgelb, mit lebhafter Röthe an der Sonnenſeite. Das bei dem Stein etwas rothe Fleiſch iſt zart, ſchmelzend, erhaben ſüßweinartig. Eine recht gute Pfirſiche. Halben Sept.

Der Baum hat einen ſehr ſtarken Trieb, iſt geſund, wird ſehr groß, iſt faſt jährlich äußerſt tragbar. Der Verfaſſer erzog dieſen Baum ſchon vor 39 Jahren aus dem Stein der großen Mignonne. Die große Kälte im Jahre 1830 hat denſelben an einer Mauer, ohne Bedeckung nur wenige Zweige erfroren. Iſt wegen ſeiner Frühzeitigkeit ſeiner Frucht und ſeiner Dauerhaftigkeit allgemein zu empfehlen. Die Blüthe iſt klein, halb geöffnet und purpurroth.

1.** Doppelte Montagne. Doppelte Bergpfirſiche.

Groß. Rund mit tiefer Furche und einer kleinen etwas gedrehten Warze. Grünlich gelb, an der Sonnenſeite dunkel-

roth. Fleiſch gelblich, um den Stein viel Röthe, ſüß, angenehm weinſäuerlich. Ende Sept.

Der Baum mäßig ſtark. Große Roſenblüthe.

9.** Venusbruſt.

Groß. Ziemlich rund mit tiefer Furche, ſtarker Warze. Strohgelb, an der Sonne ſchwachroth. Schneeweißes, um den Stein roſenrothes, vortrefflich erhabenes Fleiſch. Schön und gut. Ende Sept.

Der Baum treibt kräftig, iſt geſund und fruchtbar. Kleine roſenfärbige Blüthe mit karmoiſinrother Einfaſſung.

17.** Königspfirſiche.

Groß. Aehnlich der Vorhergehenden. Rund, die Furche theilt ungleich. Die Warze nicht ſehr groß und ſpitzig. An der Sonne dunkelroth, übrigens grünlichgelb. Das Fleiſch weiß, um den Stein ſtarkroth, gezuckert und erhaben. Ende Sept.

Der Baum wächſt ſehr ſtark und iſt recht fruchtbar. Kleine fleiſchfärbige Blüthe mit karmoiſinrother Einfaſſung.

26.** Rüdiger Starhemberg.

Groß. Rund, ſeicht gefurcht. Die Sonnenſeite dunkelpurpurroth, mit einigen ſchwarzen Flecken. Das Fleiſch weiß, von ſüßweinſäuerlichem Geſchmack. Ende Sept.

Der Baum wird ſtark und trägt reichlich. Die Blüthe iſt groß und von hochrother Farbe.

35.* Roſanne.

Mittelmäßig groß. Rund, die Furche ſtark. Die Warze ſpitzig. An der Sonne dunkelroth. Fleiſch gelb, von ſehr gutem Geſchmack, überzeitig mehlig. Ende Sept.

Der Baum wächſt mittelmäßig, iſt ſehr tragbar. Blüthe klein.

5.* Blutpfirſiche.

Groß. Rund, mit einer ſeichten Furche, dunkelrother Farbe und ſehr dichter roſtfärbiger Wolle. Das Fleiſch durchaus roth, wie bei einer rothen Rübe, wenig ſaftreich, nur in heißen Sommern von ziemlich gutem, doch immer etwas bitterem Geſchmack. Mitte Okt.

Baum wird mäßig groß und ziemlich tragbar. Die Blüthe groß und roſenfärbig.

II. Ordnung.

Mit nicht ablöſigem Stein und Haut, und feſtem Fleiſch. Härtlinge. **Pavies.**

31.** Früher italieniſcher Härtling.

Groß. Rundlich, ziemlich gefurcht. Grünlich weißgelb, mit ſchwacher Röthe an der Sonnenſeite. Das Fleiſch weißlich, überfließig von Saft, von einem ſehr erhabenen, fein muskatellerartigen, ſüßweinſäuerlichen Geſchmack. Ende Juli.

Der Baum bleibt klein, iſt empfindlich für Kälte. Die Blüthe iſt groß und blaßroſenroth. Iſt allgemein zu empfehlen. Ich erhielt dieſe frühe, große, vortreffliche Frucht von Diel im Jahre 1822, mit Namen: **Pavie d'Jtalie très hatif.**

24.** Weißer Härtling.

Sehr ähnlich der weißen Magdalene. Groß, rund. Die Furche ſchwach. Die Warze ganz klein. Die Frucht weiß, an der Sonne etwas roth marmorirt. Fleiſch weiß, feſt, ſaftig, bisweilen um den Stein rothe Steifen, von erhabenem Weingeſchmack. ½ Aug.

Der Baum ſchön und groß und ſehr fruchtbar. Die Blüthe groß, ſehr ſchwach, fleiſchfarbig, faſt weiß.

51.** Melecathon.

Sehr groß. Etwas oval mit tiefer Furche, ſtarker Warze. Die Frucht in zwei ungleiche Hälften getheilt. Die Farbe der ſtark wolligen Haut iſt gelb, die Sonnenſeite lebhaft geröthet und purpurroth marmorirt. Fleiſch gelblichweiß, um den Steiu dunkelroth, ſaftig, ſchmelzend, von einem ſehr ſüßen, etwas muskatellerartigen Geſchmack. Ende Sept.

Der Baum wird groß und ſtark. Die Blüthe mittelmäßig groß und hellroſenfärbig.

33.** Rieſenpfirſiche.

Sehr groß. Eine prachtvolle, ungemein große Frucht von milchweißer Haut und ſanfter Roſenröthe an der Sonnenſeite. Das Fleiſch weiß, um den Stein roth, in guten Jahren von einem ſehr angenehmen, weinartigen Geſchmack. Oktober.

Der Baum wird groß und ſtark, und iſt fruchtbar. Die Blüthe groß, roſenroth, und öffnet ſich nicht ganz.

II. Klaſſe.

Pfirſiche mit kahler Haut.

I. Ordnung.

Mit ablöſigem Stein (Violettes. Nectarines).

28. Große platte Frühpfirſiche. Große Violette.

Groß. Gelbgrün, auf der Sonnenſeite braunrothe platte Schale. Grünlich weißes Fleiſch von einem erhabenen, muskatellerartigen Weingeſchmack. ½ Sept.

Der Baum wächſt ſtark und überladet ſich nicht mit Früchten. Kleine Blüthe. Davon hat der Verfaſſer aus dem Steine eine der Mutter ähnliche Frucht erzogen, und iſt vorräthig.

40.** Weiße Nektarine.

Mäßig groß. Länglichrund, mit einer ſeichten Furche und ziemlich ſtarker Spitze. Farbe atlaßweiß, manchmal die Sonnenſeite mit ſanftem Roth leicht punktirt. Fleiſch weiß, feſt, doch ſchmelzend, von einem ſüßweinſäuerlichen, etwas muskatellerartigen Geſchmack. ½ Sept.

Baum wird groß, trägt gut. Nicht empfindlich für Kälte. Blüthe groß und blaßroſenfärbig.

II. Ordnung.

Mit nicht ablöſigem Stein (Brugnons).

34.* Violetter Muskateller-Härtling.

Groß. Die Frucht gleicht der großen Violetten. Bedarf ein warmes Jahr, um ſie in ihrem köſtlichen, weinartigen Muskatellergeſchmack zu genießen. Ende Sept.

Der Baum ſtark und fruchtbar. Die Blüthe groß und blaßroth.

Abbildung und Beſchreibung von 51 Pfirſichſorten nach der Natur von Fr. Antoin. Wien, 1821.

Vollſtändige Pomologie von J. L. Chriſt. 1812. Syſtematiſches Handbuch der Obſtkunde von G. Diltrich. II. und III. Bd. 1837. 1841.

Pflaumen.

Die Pflaumen werden von vielen ſehr hoch geſchätzt, und ſtehen auch wirklich dem übrigen Steinobſte keineswegs nach, übertreffen an hohem Geſchmacke größtentheils die Aprikoſen, und weichen wenigen Pfirſichen. Eine gehörig ausgezeitigte, zarte, ſaftige, aromatiſch zuckerſüße Pflaume iſt eine koſtbare herrliche Frucht, die wohl gar keinem Obſte nachſtehen dürfte, die nicht

nur den Gaumen äuſſerſt angenehm reizt, ſondern auch der Geſundheit ſehr zuträglich iſt. Der groſſe Obſtkenner **Quintynie**, der überall ſcharf und kritiſch beurtheilt, ſcheuet ſich nicht, in ſeiner Abhandlung über die Pflaumen, auszuſprechen, daß die Perdrigon's, die Katharinen- und Aprikoſen-Pflaumen die beſten Früchte der Welt ſeyen, wenn ſie am Geländer gezogen werden. Die Weintraube ausgenommen, iſt die Pflaume die nützlichſte Obſtfrucht. Der Handel mit gedörrten Zwetſchen, Prünellen und Zwetſchenbranntwein (Slibowitzer) bereichert manche Gegend. An Schönheit übertrifft die Pflaume alle anderen Obſtgattungen. Die Kirſche, die Weintraube ziert wohl die Obſtſchaale; aber der blaue und weiße Duft, der allen Pflaumen eigen iſt, die vielen Farbenmiſchungen, womit ſie prangen, gibt dieſen Früchten ein liebliches, herrliches Anſehen. Wer ſieht nicht mit innigem Wohlgefallen einen Teller voll blauer Zwetſchen mit dem Götterhauch des Duftes. Geben nicht **blaue Eierpflaumen**, **Normänniſche Perdrigon's**, **Damaszenen von Maugeron**, **kleine gelbe Mirabellen**, mit der **Königin Claudia**, auf der Obſtſchaale einen prächtigen Anblick!

Die Fortpflanzung der Pflaumen geſchieh am beſten und ſicherſten durch die Veredlung der Kopulation. Da aber der Pflaumenbaum recht gern Ausläufer treibt, ſo geſchieht ſeine Vermehrung häufig auf dieſe Art. Solche Ausläufer ſind immer ganz ächt. Man kann auch aus den Steinen guter Pflaumen meiſtentheils wieder gute Sorten erziehen. Manche pflanzen ſich dadurch echt fort, oder weichen doch vom Mutterſtamme nicht viel ab.

Der Pflaumenbaum trägt im Freien ſelten voll, reichlich aber in bedeckten Lagen und angemeſſenem Boden. Der Landmann pflanze daher denſelben in ſeiner nächſten Hausumgebung, und vorzüglich die gemeine Zwetſche, zahlreich. Die Pflaumen ſind in hieſiger Gegend bei Weitem noch nicht ſo bekannt, als ſie es verdienten. Man kennt gewöhnlich nur einige wild wachſende Früchte, eine Anzahl blauer Kriechen ꝛc., die freilich nicht verdienen, daß man ſie mehre. Ich mache daher aufmerkſam, daß es recht viele Pflaumen gibt, die ſehr gut ſind, gern wachſen, und reichlich tragen.

Die Pflaumen hat der Verfaſſer nach ſeinem eigenen Syſtem klaſſifizirt, wie er ſie im Jahre 1836 in der Flora Nro. 36 zum erſten Male bekannt machte, und in ſeinem Werke: **Syſtematiſche Anleitung zur Kenntniß der Pflaumen ꝛc.** 1841, vollſtändig ausgeführt hat. Eine Tabelle einer **zweiten Klaſſifikation nach de Candolle** iſt beigegeben.

Schema der Klaſſifikation nach dem Verfaſſer.

Die Pflaumen.

I. Klaſſe. Zwetſchen.
- I. Ordnung. Wahre Zwetſchen.
- II. Ordnung. Damaszenenartige Zwetſchen.

II. Klaſſe. Damaszenen.
- I. Ordnung. Zwetſchenartige Damaszenen.
- II. Ordnung. Wahre Damaszenen.

Schema der Klaſſifikation von D. Candolle's Unterarten der Hauszwetſche, nach dem Verfaſſer.

A. Gelbe, ſelten grüne Früchte.
- I. Klaſſe. Albertiniſche Pflaumen.
- II. Klaſſe. Aprikoſen-Pflaumen.
- III. Klaſſe. Katharinen-Pflaumen.

B. Blaue und rothe Früchte.
- IV. Klaſſe. Myrabolanen.
- V. Klaſſe. Damaszener-Pflaumen.
- VI. Klaſſe. Julianiſche Pflaumen.
- VII. Klaſſe. Tourſer-Pflaumen.

C. Verſchieden gefärbte Früchte.
- VIII. Klaſſe. Renkloden.
- IX. Klaſſe. Zwetſchen.

I. Klaſſe.

Zwetſchen.

Mit länglich-eiförmigen Früchten.

Mit einzelnen und gepaarten Blüthenſtielen, ſtark gedrückten, oben und unten mehr und weniger ſpitzig verlängertem Steine.

Die Höhe der Frucht muß in die Augen fallen, und gegen die Dicke und Breite wenigſtens mehr als eine Linie meſſen. Bei ſehr kleinen Früchten unterſcheidet das Augenmaß und die Form des Steines.

I. Ordnung.

Wahre Zwetſchen.

Mit kahlen Sommerzweigen.

Mit meiſtentheils etwas milder Vegetation des Baumes, mit Dornen in der Jugend, mit zähem, ſehr hartem Holze und einem härtlichen, ſüßen, etwas weinſäuerlichen Fleiſche der Frucht.

I. Unterordnung.

Mit blauen Früchten.

93.* Nikitaner blaue Frühzwetſche.

Früchte mäßig groß, zwetſchenförmig, dunkelblau, Stiele faſt kahl, lang, Steine unablöslich, Fleiſch weißgelb, zart, etwas härtlich, zuckerſüß, zwar angenehm, aber von keiner beſondern Erhabenheit. Mitte Auguſt.

Baum ziemlich groß, ſehr tragbar.

100.** Wahre Frühzwetſche.

Früchte mäßig groß, verſchoben oval, dunkelblau, Stiele faſt kahl, Steine ablöslich, Fleiſch grünlichgelb, feſt, zwetſchenartig, ſüßweinig, erhaben, und möchte die gemeine Zwetſche im hohen Geſchmacke übertreffen. Ende Auguſt, Anfangs Sept.

Baum groß, empfindlich, trägt daher ſelten voll, blüht ſehr ſpät.

240.* Alibuchari.

Früchte faſt mäßig groß, dunkel violet-blau, oval, oben charakteriſtiſch kurz vorgeſchoben, ſpitzig, Stiele faſt kahl, Steine unablöslich, ähnlich in der Größe, Farbe, Form, und iſt als Frühzwetſche nicht ganz zu verwerfen. Ende Auguſt.

Baum treibt gemäßigt, und iſt fruchtbar. Aus Perſien, ſoll dort ein vortreffliches Eingemachtes liefern.

155.* Auguſt-Zwetſche.

Früchte oval, gegen Unten etwas mehr verjüngt, die Rücken mehr aufgeworfen, dunkelblau, faſt mäßig groß, Stiele behaart, Steine ablöslich, Fleiſch weißgrünlich, zwetſchenartig feſt, ſaftig, von einem ſüß-weinſäuerlichen, angenehmen Geſchmacke. Ende Auguſt.

Baum groß, trägt ſtrotzend.

2.* Violette Dattelzwetſche.

Früchte verſchoben länglich, umgekehrt-eiförmig, auf beiden Seiten gedrückt, am Rücken ſtark gewölbt, am Bauche faſt geradlinig. Stiele fein behaart, ſehr lang. Steine ablöslich, Fleiſch

grünlich=gelb, etwas feſt, zwetſchenartig, ſüßweinig und angenehm. Erſtes Drittel September.

Baum wild und ſtark, mit Dornen, faſt jährlich tragbar.

160.** Dörrell's neue große Zwetſche.

Früchte groß, dunkelviolett, eiförmig, Stiele kahl, Steine unablöslich, Fleiſch weißlich=gelb, zwetſchenartig feſt, ſaftig, von einem ſehr ſüßen Wohlgeſchmack, bisweilen nebſtbei etwas fein weinſäuerlich, welches die Frucht nicht ſchlechter macht. Erſtes Drittel September.

Baum wächſt ſtark und ſcheint tragbar zu ſeyn. Kronenblätter groß.

104.** Italieniſche Zwetſche.

Früchte mäßig groß, oval, ſchwarzblau, Stiele ſehr lang, behaart, Steine ablöslich, Fleiſch grünlich=weißgelb, bisweilen in der Steinhöhle mit röthlichen Faſern verſehen, feſt zwetſchenartig, ſaftig, von einem ſüßen, weinig=erhabenen Geſchmacke. Zweites Drittel September.

Baum groß und tragbar, hat ſtark hängende, ſehr ſchmale lange Blätter.

207.** Große blaue Zwetſche von der Worms.

Früchte ſehr groß, umgekehrt eiförmig, unten abgeſtutzt, faſt ſchwarzblau. Stiele lang, kurz behaart, Steine unablöslich, Fleiſch grünlichgelb, zwetſchenartig feſt, ſaftig, von einem zuckerſüßen, recht angenehmen Geſchmack. Hälfte September.

Baum groß, ſcheint tragbar zu ſeyn.

97.* Nikitaner Spätzwetſche.

Früchte oval, oben abgerundet, unten vorgeſchoben ſpitzig, dunkelviolet, faſt mäßig groß, Stiele behaart, Steine ablöslich, Fleiſch zwetſchenartig, feſt, weißgelblich, ſaftig, von einem ſüßen recht angenehmen Geſchmack. Hälfte September.

Baum wächſt mäßig, ſcheint reichlich zu tragen. Blüthen klein.

116.** Große Engliſche Zwetſche.

Früchte groß, zwetſchenförmig, etwas umgekehrt=eiförmig, am Rücken ſtark gewölbt, ſchwarzblau. Stiele kahl, Steine ablöslich, Fleiſch etwas grünlichgelb, härtlich zwetſchenartig, von einem ſüßen, ſehr erhabenen Geſchmacke. Hälfte September.

Baum groß, mit charakteriſtiſch großen, langen, lang zugeſpitzten engſtehenden Blättern, trägt ſelten reichlich.

171. Gemeine kleine Zwetſche.

Früchte klein, oval, ſchwarzblau, Stiele dünn behaart, Steine unablöslich, Fleiſch gelb, weich, ſaftig und angenehm ſüßweinig. Zweites Drittel September.

Baum ſtrauchartig, trägt jährlich, nicht empfindlich für nördliche Lagen.

71.* Siebenbürger Zwetſche.

Früchte oval, gegen unten kaum merklich dünner, mäßig groß, ſchwarzblau, Stiele lang behaaret, Steine unablöslich, Fleiſch weißgelb, zwetſchenartig härtlich, von einem ſüßen, bisweilen nebſtbey fein weinſäuerlichen, recht guten Geſchmack. Hälfte Sept.

Baum groß, tragbar, große ſpäte Blüthen.

11.** Hauszwetſche.

Früchte verſchoben-eiförmig, auf beiden Seiten gedrückt, am Rücken gewölbt, ſchwarzblau, mäßig groß, Stiele dünnhaarig, lang, Steine ablöslich, Fleiſch grünlich gelb, feſtzuſammenhängend, ſehr ſaftig, von einem recht angenehmen, ſüßen, erhabenen Geſchmack mit kaum merklicher Säure, der kaum einer anderen Frucht des ganzen Pflaumengeſchlechtes etwas nachſtehen wird, wenn die Frucht gehörig erzogen, und vollkommen reif iſt. Ende September bis tief im Oktober.

Baum mäßig hoch, hat ein wildes Anſehen, treibt Dornen in der Jugend, äußerſt fruchtbar.

96.** Engliſche Zwetſche.

Früchte kurz-oval, dunkelviolet, mittelmäßig groß, Stiele ſehr lang, kahl, Steine ablöslich, Fleiſch goldgelb, zwetſchenartig feſt, nicht übermäßig ſaftig, aber von einem köſtlichen, zuckerſüßen, ſehr erhabenen Geſchmack. September und Okt.

Baum kräftig, und ſcheint tragbar zu ſeyn.

60.* Unvergleichliche.

Früchte oval, mittelmäßig groß, dunkelblau, Stiele lang, kaum bemerkbar behaart, Steine unablöslich, Fleiſch goldartig gelb, zwetſchenartig feſt, ſaftig, von einem ſüßen, erhabenen Geſchmack mit kaum merklicher Säure. Oktober.

Baum nicht ſehr groß, aber tragbar.

II. Unterordnung.

Mit rothen Früchten.

98.* Nikitaner Dattelzwetſche.

Früchte lang, umgekehrt eiförmig, mäßig groß, ſchwach, rothbraun, Stiele lang behaart, Steine unablöslich, Fleiſch gelb, härtlich, von einem ſüßen, etwas weinſäuerlichen, angenehmen Geſchmack. Hälfte Auguſt.

Baum ſtark, ſcheint ſehr tragbar zu ſeyn. Blüthen erſcheinen frühe und ſind klein.

25.* Spitzzwetſche.

Früchte eiförmig, ziemlich ſpitzig, rothblau, groß, Stiele lang, dünnhaarig, Stein unablöslich, Fleiſch gelb, feſt zwetſchenartig, etwas weinſäuerlich und ſehr ſaftig. Letztes Drittel Auguſt.

Baum wird mäßig ſtark, hat dunkelbraune Belaubung, trägt faſt jährlich und reichlich, iſt nicht empfindlich.

8.* Rothe Kaiſerpflaume.

Früchte ſehr groß, umgekehrt eiförmig, auch oval, rothblau, Stiele lang, behaart, Steine ablöslich, Fleiſch weißlichgelb, feſt, zwetſchenartig, etwas gröblich, ziemlich durchſichtig und glänzend, ſehr ſaftig, von einem ſüßen, erhabenen Geſchmack. Letztes Drittel Auguſt.

Baum wird groß, kenntlich durch ſeine dunkelgrünen, ſchmalen, langen, hängenden Fruchtblätter, trägt gerne, jährlich, aber nie reichlich, bisweilen gepaarte Früchte, für Kälte empfindlich.

123.* Rothes Zeiberl.

Früchte klein, regulär oval, roth, Stiele behaart, Steine ziemlich ablöslich, Fleiſch weißgelb, weich, zart, ſaftig, von einem angenehmen, ſüßen, kaum merklich ſäuerlichen Geſchmack. Gegen Ende Auguſt.

Baum bleibt klein, dem Baum der Kirſchpflaume ähnlich, für unſer Klima äußerſt dauerhaft, trägt oft ſtrotzend in großen Klumpen.

32.* Rothe Eierpflaume.

Früchte ſehr groß, zuſammengedrückt, umgekehrt eiförmig, rothgeflammt, Stiele lang, dicht behaart, Steine ablöslich, Fleiſch hellgelb, faſerich, ſehr ſaftig, etwas härtlich, aber doch ſehr ſchmelzend, von einem ſehr angenehmen, erhabenen, ſüßweinſäuerlichen Geſchmack. Gegen Ende Auguſt.

Baum wird groß, belaubt ſich ſtark und trägt faſt jährlich und oft ſtrotzend.

133.** Rothe prachtvolle Huling.

Früchte umgekehrt eiförmig, roth, mittelmäßig groß, Stiele kahl, Steine unablöslich, Fleiſch gelb, härtlich, ſchmelzend, ſüß mit kaum merklicher Säure um den Stein, von einem eigenthümlichen, überaus angenehmen ſtarken Muskateller-Geſchmack. Letztes Drittel Auguſt.

Baum wird ziemlich ſtark, ſehr tragbar.

16.** Wahre blaue Eierpflaume.

Früchte ſehr groß, eiförmig, rothbraun, Stiele ſehr lang, behaart, Steine ablöslich, Fleiſch weiß gelblich, nicht vollſtändig

ausgezeitigt, etwas grünlich weiß, zart, etwas gröblich, aber doch ſchmelzend, ſaftig, von einem ſehr ſüßen, erhabenen Geſchmack. Erſtes Drittel September.

Baum kräftig, groß, iſt tragbar. Blüthen erſcheinen ſpät.

166.** Hahnenhode.

Früchte mäßig groß, oval, oben und unten ſpitzig, braunröthlich, Stiele behaart, Steine unablöslich, Fleiſch goldgelb, weich, ſaftig, von einem ſüßen, ſehr unangenehmen Geſchmack. Erſtes Drittel September.

Baum mittelmäßig groß, ſehr fruchtbar, die Blüthen erſcheinen früh.

137.** Violette Kaiſerpflaume.

Früchte groß, umgekehrt, kurz, eiförmig-oval, rothblau, Stiele behaart, Steine ablöslich, Fleiſch feſt, weißgelblich, etwas durchſichtig, nicht allzu ſaftig, von einem ſüßen, ſehr edlen Wohlgeſchmack. Erſtes Drittel September.

Baum mäßig groß, belaubt ſich nicht ſtark, iſt empfindlich, trägt daher ſelten, iſt kenntlich durch ſeine dunkelgrüne Belaubung.

13.** Rothe Diaprée.

Früchte faſt groß, rothblau, etwas eiförmig, Stiele behaart, Steine ablöslich, Fleiſch weißgelblich, feſt, ſehr fein, ſaftig, von einem überaus ſüßen, köſtlich erhabenen Geſchmack. Erſtes Drittel September.

Baum mäßig groß, nicht ſehr empfindlich, trägt daher gerne, Blüthe klein und erſcheint ſpät.

119.** Mailändiſche Kaiſerpflaume.

Früchte groß, gedrückt-oval, dunkelviolett, Stiele beharrt, Steine unablöslich, Fleiſch weißlichgelb, bisweilen goldgelb, feſt, zart, ſaftig, von einem zuckerſüßen, äußerſt muskirt-aromatiſchen, überaus angenehmen Geſchmack. Hälfte Sept.

Baum wird groß, ſcheint mäßig zu tragen. Kronenblätter groß.

57.* Violette Jeruſalemspflaume.

Früchte lang, eiförmig, groß, violett, Stiele behaart, Steine ziemlich ablöslich, Fleiſch gelblich, zwetſchenartig, feſt, ſaftig, von einem ſüßweinſäuerlichen, der gemeinen Zwetſche ähnlichen Geſchmack, ſteht ihr aber an Erhabenheit nach. Hälfte September.

Baum hat einen kräftigen Wuchs, iſt dick, groß und ſtark, trägt faſt jährlich, aber ſelten ſtrotzend.

33.* Blaue Eierpflaume.

Früchte umgekehrt = eiförmig, röthlich = blau, ſehr groß, Stiele behaart, Steine faſt ganz ablöslich, Fleiſch zwetſchenartig, feſt, etwas gröblich, faſt goldgelb, ſehr ſaftig, von einem ſüßen, bisweilen fein weinſäuerlichen, recht angenehmen, wahren Zwetſchengeſchmack. Gegen Ende September.

Baum wird ziemlich groß, trägt faſt jährlich, aber ſelten reichlich.

III. Unterordnung.

Mit gelben Früchten.

88.* Scanarda.

Früchte faſt mittelmäßig groß, länglich umgekehrt = eiförmig, gelb, Stiele lang, kahl, meiſtens drüſig, Steine unablöslich, Fleiſch wachsgelb, ſehr feſt, ſaftig, von einem zuckerſüßen, lieblichen Geſchmack. Erſtes Drittel Auguſt.

Baum groß, ſehr tragbar. Blüthen erſcheinen frühe.

45.* Gelbe Frühzwetſche.

Früchte groß, ungeſtaltet oval, auf beiden Seiten gedrückt, gelb, Stiele ſehr lang, behaart, Steine faſt ablöslich, Fleiſch gelb, weich, faſt ſchmierig, ſehr ſaftig und angenehm ſüß, doch aber etwas matt. Hälfte Auguſt.

Baum hat eine zwetſchenbaumartige Vegetation, blüht aber frühe, und iſt abwechslungsweiſe äußerſt fruchtbar.

21.* Gelbe Eierpflaume.

Früchte ſehr groß, oval, wachsgelb, Stiele ſehr lang, behaart, Steine ablöslich, Fleiſch weißgelb, etwas grob, härtlich, ſehr ſaftig, und im heißen Sommer von einem ſehr angenehmen, ſüßen Geſchmack. Erſtes Drittel September.

Baum wird groß, iſt ſehr geſund, trägt faſt jährlich und reichlich, und iſt nicht empfindlich.

114.** Wahre weiße Diaprée.

Früchte faſt klein, gelb, oval, gegen den Stiel etwas verjüngt. Stiele lang, kaum bemerkbar behaart, Steine unablöslich, Fleiſch weißlich = gelb, glänzend, ſaftig, ſchmelzend, doch etwas härtlich, von feinſtem, äußerſt ſüßen, aromatiſch = erhabenen Geſchmack. Erſtes Drittel September.

Baum ziemlich ſtark, empfindlich, daher ſelten reichlich tragbar. Blüthe erſcheint ſpät, und iſt klein.

27. Gelbe Jeruſalemspflaume.

Früchte ſehr groß, ungeſtaltet, umgekehrt = eiförmig, gelb, Stiele ſehr lang, kahl, Steine ablöslich, Fleiſch gelb, ſehr voll

Saft, etwas gröblich, ſehr ſüß und angenehm, ganz ähnlich der gelben Eierpflaume. Anfang bis Mitte September.

Baum groß und ſehr geſund, fruchtbar, trägt aber ſelten ſtrotzend, Blüthen ſind groß.

220.* Coe's rothgefleckte Goldpflaume.

Früchte ſehr groß, umgekehrt eiförmig, oben abgerundet, unten vorgeſchoben, ſtumpfſpitzig, gelb, Stiele lang, kahl, Steine unablöslich, Fleiſch grünlich-gelb, zart, weich, etwas faſerig, überfließend vom Safte, im Munde ganz zerfließend, von einem äußerſt ſüßen, erhaben aromatiſchen Geſchmack. Letztes Drittel September.

Baum kräftig, tragbar, blüht frühe mit großen Kronenblättern.

84.* Phiolenartige, gelbe Zwetſche.

Früchte klein, zwetſchenförmig, oben abgerundet, unten ſpitzig, gelb, Stiele mäßig lang, kahl, Steine unlöslich, Fleiſch etwas grünlich-gelb, zwetſchenartig, feſt, ſaftig, zart, von einem ſüßen, erhabenen Geſchmack. Letztes Drittel September.

Baum klein. Blüthen ſehr klein und unanſehnlich.

59. Große, gelbe Dattelzwetſche.

Früchte ſehr groß, gelb, umgekehrt-eiförmig, Stiele ſehr lang, kurzhaarig, Steine nicht gut ablöslich, Fleiſch gelb, härtlich, zart, ſehr ſaftig, ganz ausgezeitigt von einem angenehmen, vollkommen ſüßen Geſchmack. Okt.

Baum ſcheint groß zu werden, und iſt ziemlich tragbar. Die Kronenblätter groß, blüht frühe.

IV. Unterordnung.

Mit grünen Früchten.

202.* Große, grüne Weinpflaume.

Frucht etwas walzenförmig-oval, mäßig groß, gelblichgrün, Stiele kahl, ſehr lang, Steine unablöslich, Fleiſch gelblichgrün, fein, zart, überfließend von Saft, von einem ſehr angenehmen, zuckerſüßen Geſchmack, um den Stein aber etwas ſäuerlich. Hälfte Auguſt.

Baum groß und ſtark, dauerhaft gegen Kälte und öfters ſtrotzend tragbar.

80.* Grüne Joſelpflaume.

Früchte mäßig groß, ungeſtaltet, umgekehrt-eiförmig, unten zugeſpitzt, grün, Stiele lang, behaart, Steine unablöslich, Fleiſch

gelb=grün, fein, ſaftig, zuckerſüß, ſchmelzend, erhaben. Erſtes Drittel September.

Baum wird groß, trägt aber ſparſam und nie voll.

3.* Italieniſche, grüne Zwetſche.

Früchte faſt groß, oval, gelblich=grün, Stiele lang, fein behaart, Steine unablöslich, Fleiſch grün, etwas feſt, ſehr zart und ſaftig, von einem erhabenen, feinen, faſt übermäßigen Zuckergeſchmack. Anfangs September.

Baum wird groß, iſt nicht empfindlich, trägt hier ſelten und niemals voll, iſt kenntlich durch ſeine ſtark hängenden Blätter.

156. Kleine, grüne Zwetſche.

Früchte ſehr klein, oval, grün, Stiele lang, kahl, Steine ablöslich, Fleiſch grünlichgelb, weich, zart, ſaftig und recht angenehm ſüß=weinſäuerlich. Anf. Sept.

Baum groß, belaubt ſich ſtark, und ſcheint mäßig fruchtbar zu ſeyn.

II. Ordnung.

Damaszenenartige Zwetſchen.

Mit weichhaarigen Sommerzweigen.

Mit meiſtentheils mehr zahmer, damaszenenartiger Vegetation des Baumes, mit einem zarten, weicheren Fleiſche der Frucht.

I. Unterordnung.

Mit blauen Früchten.

124.** Violette Diaprée.

Früchte mäßig groß, ſchwarzblau, eiförmig, Stiele behaart, Steine ablöslich, Fleiſch gelblich=weiß, durchſichtig, härtlich, um den Stein bisweilen röthlich, von einem ſüßen, ſehr lieblich=erhabenen, eigenthümlichen Wohlgeſchmack. Letztes Drittel Auguſt.

Baum wird mäßig groß, Belaubung voll, iſt nicht empfindlich und trägt oft ſtrotzend.

9.** Große Zuckerzwetſche.

Früchte faſt groß, oval, auf beiden Seiten gedrückt, ſchwarzblau, Stiele lang, kahl, Steine ablöslich, Fleiſch weiß=gelblich, etwas feſt, ſtrahlig, faſt durchſichtig, ſehr ſaftig, von einem ſehr ſüßen, ungemein erhabenen Geſchmack. Gegen Ende Auguſt.

Baum groß, trägt ſelten voll, iſt kenntlich durch ſeine ſehr großen, flachen, hängenden Blättern.

146. Pflaume ohne Stein.

Früchte ſehr klein, ſchwarzblau, eiförmig, Stiele faſt kahl, die Mandel liegt hohl im Fleiſche, eiförmig, Fleiſch gelblich=grün, zähe, von einem angenehm, ſauren Geſchmack. Gegen Ende Auguſt.

Baum wird mäßig groß, treibt Dornen, trägt mittelmäßig ſtark. Ohne Werth für den Sortenſammler.

118.* Melniker = Zwetſche.

Früchte eiförmig, dunkelblau, mäßig groß, Stiele lang, kahl, Steine unablöslich, Fleiſch grünlich=gelb, weich, ſaftig, von einem ſehr ſüßen, recht angenehmen Geſchmacke. Aug. bis Sept.

Baum hat einen kräftigen Wuchs, treibt ſeine Aeſte ſtark abſtehend, und ſcheint äußerſt fruchtbar zu ſeyn.

64.* Kleine Zuckerzwetſche.

Früchte faſt klein, dunkelblau, oval, Stiele lang, behaart, Steine ablöslich, Fleiſch gelblich, etwas feſt, ſüß erhaben, ganz zwetſchenartig, etwas fein ſäuerlich. Erſtes Drittel September.

Baum wird mäßig groß, iſt tragbar.

295.* Biſchofsmütze.

Früchte mäßig groß, dunkelblau, oval, Stiele faſt kahl, Steine unablöslich, Fleiſch härtlich, grünlichgelb, überfließend vom Safte, ſchmeckt zuckerſüß und erhaben aromatiſch. Hälfte. September.

Baum kräftig, groß, und ſcheint tragbar zu ſeyn.

85.* Ransleben's Zwetſche.

Früchte mäßig groß, oval, röthlichblau, Stiele lang, behaart, Steine unablöslich, Fleiſch grünlichgelb, feſt, zwetſchenartig, von einem recht angenehmen, ſüßweinſäuerlichen Geſchmack. Ende September.

Baum wird groß, belaubt ſich ſtark, und ſcheint fruchtbar zu ſeyn.

111.* Brünner Zwetſche.

Früchte klein, oval=eiförmig, ſchwarzblau, Stiele behaart, Steine unablöslich, Fleiſch grünlichgelb, weich, ſaftig, von einem ſüßen, fein weinſäuerlichen, recht angenehmen Geſchmack. Sept.

Baum hat einen gemäßigten Wuchs, Blüthen ſind klein, erſcheinen früh.

51.* Dunkelblaue Kaiſerin.

Früchte oval, oben etwas niedergedrückt, unten etwas ablaufend, faſt ſchwarz, mäßig groß, Stiele behaart, lang, Steine unablöslich, Fleiſch weißgelblich, bisweilen etwas grünlich, weich, ſehr ſaftig, ganz zeitig, von einem ſüßen, guten Geſchmack, um den Stein etwas ſäuerlich. Hälfte Oktober.

Baum wächſt ſehr kräftig, iſt ſtrotzend tragbar, kenntlich durch ſeine auffallend dunkelgrüne Belaubung.

II. Unterordnung.

Mit rothen Früchten.

47.* Rothe Zwetſche.

Früchte mäßig groß, zuſammengedrückt, oval = umgekehrt = eiförmig, bräunlichroth, Stiele lang, behaart, Steine ablöslich, Fleiſch gelb, trocken, etwas teigig, etwas ſäuerlich = ſüßweinig ohne beſonderer Erhabenheit. Zweites Drittel Auguſt.

Baum wird hoch und ſtark, trägt faſt jährlich und reichlich.

81.** Burgunder Zwetſche.

Früchte mäßig groß, umgekehrt = eiförmig, dunkelviolett, Stiele lang, behaart, Steine nicht ganz gut ablöslich, Fleiſch gelblich, zwetſchenartig härtlich, ſaftig, von einem zuckerſüßen, recht angenehmen feinen Wohlgeſchmack. Gegen Ende Auguſt.

Baum hat einen gemäßigten Wuchs, belaubt ſich ſchwach, hat ziemlich große, nicht vollkommen ausgebreitete Blüthen, ſcheint tragbar zu ſeyn.

224.** Iſabelle.

Früchte groß, cylinderartig = oval, gegen den Stiel etwas verjüngt, braunroth, Stiele ſehr lang, behaart, Steine ablöslich, Fleiſch gelblichweiß, glänzend, ſtrahlig, härtlich, etwas gröblich, nicht allzu ſaftig, gut ausgezeitigt, von einem ſüßen, ſehr angenehmen Geſchmack, und nähert ſich darum der Washington. Anfangs September.

Baum hat einen mittelmäßig ſtarken Wuchs und ſcheint tragbar zu ſeyn; ſeine Blüthen öffnen ſich früh und ſind groß.

181.* Violette Kaiſerpflaume mit bunten Blättern.

Früchte ungeſtaltet oval, rothblau, groß, Stiele kurz, behaart, Steine unablöslich, Fleiſch gelblich, von einem ſüßen, guten Geſchmack. Aug.

Baum wird mäßig groß, empfindlich für Kälte, trägt ſelten, und meiſtens nur wenige Früchte, iſt kenntlich durch ſeine kleinen weiß und gelblich gefleckten Blätter.

56.** Violette Kaiſerin.

Früchte violett, oval, bisweilen faſt lanzettförmig, oben und unten ſpitzig, mäßig groß, Stiele behaart, Steine ablöslich, Fleiſch goldgelb, feſt, fein, ſehr ſaftreich, vom edelſten, reinſten Zuckergeſchmack. Nach Hälfte September.

Baum wird mäßig groß, iſt ſehr dauerhaft wider Kälte, und trägt faſt jährlich ſtrotzend.

III. Unterordnung.

Mit gelben Früchten.

41.* Kataloniſcher Spilling.

Früchte klein, umgekehrt-eiförmig, gelb, Stiele dicht, fein behaart, Steine ablöslich, Fleiſch gelb, weich, ſaftig, matt-ſüß und ziemlich angenehm. Gegen Ende Juli und Anfang Auguſt.

Baum wird ziemlich groß, treibt viele kleine Zweige und belaubt ſich dadurch voll, trägt meiſtens ſtrotzend und iſt nicht ſehr empfindlich.

65.* Gemeiner gelber Spilling.

Früchte faſt klein, gelb, länglich-oval, Stiele lang, behaart, Steine unablöslich, Fleiſch gelb, etwas feſt, ſaftig, ſüß, ohne Erhabenheit, um den Stein und an der Haut etwas bitterlich. Erſtes Drittel Auguſt.

Baum wird größer als der gemeine Zwetſchenbaum und iſt ziemlich fruchtbar.

172.* Doppelter Spilling.

Früchte walzenförmig-oval, auf beiden Seiten etwas gedrückt, mäßig groß, grünlichgelb, Stiele lang, behaart, Steine unablöslich, Fleiſch weißgelb, feſt, ſaftig und angenehm ſüßweinig. Gegen Ende Auguſt.

Baum kleiner als der gemeine Zwetſchenbaum, belaubt ſich dicht, und trägt oft ſtrotzend.

43.** Reitzenſteiner Zwetſche.

Früchte oval, faſt pomeranzengelb, an der Sonnenſeite hellroth, mäßig groß, Stiele lang, behaart, Steine meiſtens unablöslich, Fleiſch gelb, zart, etwas durchſichtig, ſaftig, von einem ſehr ſüßen, höchſt aromatiſchen, eigenthümlichen Geſchmack, den ſie auch bei Ueberzeitigung nicht verliert. Zweites Drittel Sept.

Baum groß, jährlich tragbar, nicht empfindlich.

IV. Unterordnung.

Mit grünen Früchten.

217. Traubenpflaume.

Früchte ſehr klein, oval, grün, Stiele kahl, Steine unablöslich, Fleiſch grünlich, weich, ſaftig, von einem fein weinſäuerlichen, ziemlich guten Geſchmack. Gegen Ende Auguſt.

Baum hat einen gemäßigten Wuchs, belaubt ſich ſtark, empfindlich, und daher ſelten tragbar.

92.* Grüne Dattelzwetſche.

Früchte ungeſtaltet, länglich=umgekehrt=eiförmig, gelblichgrün, ziemlich groß, Stiele lang, behaart, Steine ablöslich, Fleiſch gelblichweiß, etwas feſt, ſehr ſaftig, von einem zuckerſüßen, erhabenen Geſchmacke. Zweites Drittel September.

Baum mäßig groß, blüht ſtrotzend, trägt aber ſelten bedeutend, blüht ſehr ſpät mit kleinen Kronenblättern.

V. Unterordnung.

Mit bunten Früchten.

38. Zweimal tragende Pflaume.

Früchte oval, gegen unten kaum merklich verjüngt, bunt, grünlich=gelb und roth, Stiele behaart, Steine unablöslich, Fleiſch grünlich=gelb, weich, ſaftig und mattſüß. Erſtes Drittel September.

Baum klein, empfindlich, trägt aber doch öfters ſtrotzend.

II. Klaſſe.

Damaszenen.

Mit runden Früchten.

Mit gepaarten, ſelten einzelnen Blüthenſtielen, gedrücktem, oben und unten abgerundet, ſtumpf=ſpitzigem, bisweilen oben kurz, fein zugeſpitztem Steine.

Mit meiſtentheils zartem ſprödem Holze, dicken, ſtark markigen Sommerzweigen des Baumes und einem zarten, ſehr ſaftigen, äußerſt ſüßen, erhabenen Fleiſche der Frucht.

I. Ordnung.

Zwetſchenartige Damaszenen.

Mit kahlen Sommerzweigen.

Die Vegetation des Baumes nähert ſich jener der wahren Zwetſche.

I. Unterordnung.

Mit blauen Früchten.

89. Schlehen-Pflaume.

Früchte klein, eiförmig-rund, ſchwarzblau, Stiele kahl, Steine unablöslich; Fleiſch grünlich-gelb, härtlich, ſaftig, von einem zuckerſüßen, eben nicht unangenehmen Geſchmack. Hälfte Auguſt.

Baum mäßig ſtark, ſtrotzend tragbar, blüht ſehr früh mit kleinen Kronenblättern. Iſt eine eigene Art.

159.** Lange violette Damaszene.

Früchte ſehr groß, verſchoben kurz-eiförmig-oval, violettbraun, Stiele ſehr lang, kahl, Steine ablöslich, Fleiſch gelbgrün, faſerig, härtlich, ſaftig, von einem ſehr ſüßen, recht angenehmen Geſchmack. Letztes Drittel Auguſt.

Baum groß, belaubt ſich ziemlich dick, und iſt mittelmäßig fruchtbar.

77.* Brugnoller Pflaume von Tours.

Früchte oval, etwas umgekehrt eiförmig, klein, dunkelblau, Stiele kahl, lang, Steine unablöslich, Fleiſch grünlich, zart, weich, mäßig ſaftig, von einem fein-weinſäuerlichen, guten Geſchmack. Letztes Drittel Auguſt.

Baum treibt mäßig und ſcheint fruchtbar zu ſeyn. Blüthen erſcheinen ſehr frühe.

248. Blaue Krieche mit halbgefüllter Blüthe.

Früchte rundlich-oval, auf dem Rücken und Bauch gedrückt, dunkelblau, klein, Steine unablöslich, Fleiſch grünlich, weich, von einem ſüßen, etwas matten Geſchmack. Erſtes Drittel September.

Baum mäßig groß, für Kälte empfindlich. Blüthe halb gefüllt, trägt jährlich ſtrotzend. Mehr für engliſche Anlagen.

346.* Später Perdrigon.

Früchte oval-rund, oben mehr abgerundet, klein, dunkelblau, Stiele lang behaart, Steine nicht ganz ablöslich, Fleiſch weißlichgelb, etwas härtlich, von einem zuckerſüßen, ſehr edlen Geſchmack. Hälfte Sept.

Baum mäßig groß, tragbar.

II. Unterordnung.

Mit rothen Früchten.

103.** Rothe Nektarine.

Früchte groß, flachgedrückt-rund, Stiele kahl, Steine ablöslich, Fleiſch grünlich-gelb, feſt, brüchig, ſehr ſaftig, von einem ſüß-weinigen, erhabenen Geſchmack, und kaum merklicher Säure. Erſtes Drittel Auguſt.

Baum kräftig, belaubt ſich ziemlich dicht, und ſcheint tragbar zu ſeyn, kenntlich durch ſeine ſtark dunkelgrünen, ſteifen, ſtehenden Blätter, nicht empfindlich.

1. Kirſchpflaume.

Früchte mäßig groß, flachgedrückt-rund, kirſchroth, Stiele lang, kahl, Steine unablöslich, Fleiſch gelb, etwas durchſichtig, ſehr weich, ſaftig, ziemlich ſüß, ohne Erhabenheit, faſt fade. Hälfte Auguſt.

Baum treibt in der Jugend Dornen, nicht im Mindeſten empfindlich, trägt öfters gar nicht, und ſelten viele Früchte. Mehr für engliſche Anlagen.

19.* Rothe Mirabelle.

Früchte eiförmig, braunroth, ſehr klein, Stiele lang, behaart, Steine ablöslich, Fleiſch weißlich-gelb, glänzend, ſchmelzend, überaus ſaftig, von einem zuckerſüßen, ſehr erhabenen Geſchmack. Hälfte Auguſt.

Baum klein, treibt in der Jugend Dornen, trägt mäßig. Blüthe ſehr klein.

158.* Runde, rothe Damaszene.

Früchte mäßig groß, flachgedrückt-rund, violett, Stiele behaart, Steine ablöslich, Fleiſch weiß-gelblich ins Grünliche ſich neigend, etwas trocken, brüchig und zart. Um den Stein bemerkt man bisweilen im Fleiſche rothe Faſern, die ihn roth färben. Geſchmack angenehm ſüß, doch bisweilen etwas matt. Zweites Drittel Auguſt.

Baum kräftig, ſcheint groß zu werden und fruchtbar zu ſeyn, kenntlich durch ſeine ſchmalen, unten und oben ſpitzigen ſtark dunkelgrünen, ziemlich gedrängten Blätter.

184. Ballonartige, rothe Damaszene.

Früchte klein, violett, rundlich, oben gedrückt, unten verjüngt, Stiele behaart, Steine unablöslich, Fleiſch goldgelb, ſehr ſaftig, zart, von einem angenehm ſüßen, etwas fein weinſäuerlichen Geſchmack. Gegen Ende Auguſt.

Baum nicht groß, hat kleine Blätter, trägt reichlich, ſeine Blüthe erſcheint fruhe mit kleinen Kronenblättern.

Digitized by Google

7.** Damaszene von Maugerou.

Früchte flachgedrückt-rund, bläulich-roth, groß, Stiele ſehr lang, kahl, Steine ablöslich, Fleiſch weißlichgelb, härtlich, nicht ſehr ſaftig und brüchig, von einem ſehr angenehm ſüßen, erhabenen, lieblichen Geſchmack. Gegen Ende Auguſt.

Baum groß, mäßig fruchtbar. Kronenblätter groß.

241.** Nikitaner, frühe Königspflaume.

Früchte klein, oval, gegen den Stiel verjüngt, rothbraun, mäßig groß, Stiele kahl, Steine nicht ganz ablöslich, Fleiſch goldgelb, faſt pomeranzengelb, weich, ſchmelzend, ſaftig, von ſüß-aromatiſchen, edlen Geſchmack. Anfangs September.

Baum nicht groß, wächſt langſam. Blüthe klein, erſcheint frühe.

14.** Rother Perdrigon.

Früchte faſt rund, gegen unten kaum merklich verjüngt, klein, rothblau, Stiele kurz behaart, Steine ablöslich, Fleiſch gelb, überfließend vom Saft, etwas härtlich, zart, ſchmelzend, zuckerſüß und erhaben aromatiſch. Mitte Sept.

Baum kräftig, groß, treibt in der Jugend Dornen, ſehr fruchtbar, nicht empfindlich. Blüthe erſcheint ſpät.

49.** Violette Renklode.

Früchte etwas flachgedrückt-rundlich, röthlich-blau, bisweilen faſt ſchwarzblau, mäßig groß, Stiele etwas behaart, Steine unablöslich, Fleiſch grünlich-gelb, härtlich, ſaftig, von einem ſüßen, recht angenehmen Geſchmack, der aber doch dem der großen, grünen Renklode an Erhabenheit weicht. Vor Hälfte September.

Baum ſtark und groß, ſehr empfindlich, trägt daher ſelten voll.

179. Rothe Chikaſa.

Früchte ſehr klein, kirſchroth, kurz, oval, Stiele lang, Steine unablöslich, Fleiſch hochgoldgelb, weich, ſehr ſaftig, von einem ſüßen, etwas fein weinſäuerlichen, matten Geſchmack. Zweites Drittel September.

Baum mehr Strauch, treibt Dornen, gehört zu den Kirſchen, die Frucht aber mehr zu den Pflaumen. Eine eigene Art aus Nordamerika.

109.* Große Roßpaucke.

Früchte groß, zuſammengedrückt, rundlich-eiförmig, braunroth, Stiele lang, behaart, Steine ablöslich, Fleiſch weißgelb, grob-faſerig, ſaftig, brüchig, bisweilen etwas mehlig, angenehm ſüß, ohne beſondere Erhabenheit. Zweites Drittel Sept.

Baum erreicht die Größe des gemeinen Zwetſchenbaumes, trägt jährlich.

61.** Schweizer-Pflaume.

Früchte mäßig groß, flachgedrückt-rundlich, rothbraun, Stiele lang, ſchwach behaart, Steine unablöslich, Fleiſch weißlich-gelb, härtlich, ſaftig, von einem ſehr ſüßen und angenehm-aromatiſchen Geſchmack. Ende September und Anfangs Okt. Baum nicht groß, empfindlich, trägt ſelten ſtrotzend.

208.** Violette Oktoberpflaume.

Früchte mäßig groß, rundlich, etwas plattgedrückt-viereckig, violettblau, Stiele faſt lang, etwas haarig, Steine nicht ganz ablöslich, Fleiſch weißlich-gelb, etwas durchſichtig und glänzend, ziemlich feſt, überfließend vom Saft, von einem äußerſt ſüßen, ſehr angenehmen, aromatiſchen Geſchmack. Hälfte Okt. Baum ziemlich ſtark, ſcheint fruchtbar zu ſeyn.

III. Unterordnung.

Mit gelben Früchten.

52.* Frühe, gelbe Renklode.

Früchte faſt klein, rundlich, grüngelb, Stiele lang, kahl, Steine ablöslich, Fleiſch gelblich-grün, weich, ſehr ſaftig, von einem überaus lieblichen, zuckerſüßen Geſchmack, der ſich jenem der grünen Renklode nähert. Zweites Drittel Auguſt.

Baum mäßig groß, empfindlich, trägt daher im Freien ſelten, in gedeckten Lagen öfters ſtrotzend. Blüthe entwickelt ſich ſpät.

283.** Jakſon.

Früchte mäßig groß, kurz-oval, gelb, Stiele behaart, lang, Steine unablöslich, Fleiſch grünlich-gelb, ſehr zart, ſchmelzend, ſehr ſaftig, von einem äußerſt ſüßen, höchſt aromatiſch, muskatellerartigen, delikaten Geſchmack. Letztes Drittel Auguſt.

Baum gemäßigt, tragbar.

139.* Ottomaniſche Kaiſerpflaume.

Früchte faſt mäßig groß, regulär-oval, etwas walzenförmig, etwas grünlich-gelb, Stiele ſehr lang, kaum merklich behaart, Stein nicht ganz ablöslich, Fleiſch grünlich-gelb, durchſichtig, glänzend, weich, ſchmelzend, ſehr ſaftig, von einem ſehr ſüßen, angenehmen Geſchmack, doch ohne beſonderer Erhabenheit, wobei man noch bisweilen etwas fein Weinſäuerliches bemerkt. Letztes Drittel Auguſt.

Baum kräftig, groß und ſtrotzend tragbar, blüht frühe mit großen Kronenblättern.

82.* Große, weiße Damaszene.

Früchte groß, kurz, eiförmig, oval, am Rücken und Bauche gedrückt, wachsgelb mit grünlichen Spuren, Stiele fein behaart, Steine unablöslich, Fleiſch hellgelb, auf der Sonnenſeite dunkelgelb, feſt, überfließend vom Safte, von einem ſüß-weinſäuerlichen, etwas erhabenen Geſchmack. Letztes Drittel Auguſt.

Baum kräftig, faſt jährlich ſtrotzend, Blüthe entwickelt ſich frühe.

20.** Gelbe Aprikoſenpflaume.

Früchte mäßig, verſchoben, rundlich-oval, aprikoſenartig, röthlich-gelb, Stiele behaart, Steine ablöslich, Fleiſch dunkelgelb, an der Sonnenſeite etwas röthlich-gelb, ganz reif nur wenig feſt, ſehr ſaftig, von einem überaus angenehmen, erhabenen, ſüßen Geſchmack mit kaum merklicher Säure. Letztes Drittel Auguſt.

Baum mittelmäßig groß, nicht empfindlich, trägt faſt jährlich ſtrotzend.

22.** Weiße Jungferpflaume.

Früchte mäßig groß, flachgedrückt-rund, weißgelb, Stiele lang, behaart, Steine unablöslich, Fleiſch gelb, faſt durchſichtig, weich, ſaftig und recht angenehm ſüß. Anfangs September.

Baum klein, trägt ziemlich, treibt ſeine kleine Blüthen ſehr ſpät.

101.** Braunauer aprikoſenartige Pflaume.

Früchte groß, gedrückt-rund, wachsgelb, Stiele lang, kahl, Steine ablöslich, Fleiſch gelb, feſt, überfließend vom Safte, von einem zuckerſüßen, recht angenehmen Geſchmack. Anf. Sept.

Baum ſehr groß, trägt oft ſtrotzend.

254.* Gelbe Renklode mit halbgefüllter Blüthe.

Früchte mäßig groß, eiförmig rund, grün-gelb, Stiele ſehr kurz, kahl, Steine unablöslich, Fleiſch weich, zart, überfließend vom Safte, von einem ſüßen, guten Geſchmack, ſteht aber der großen Renklode und der aprikoſenartigen Pflaume nach, beſonders da das Fleiſch um den Stein etwas ſauer iſt. Anf. Sept.

Baum kräftig, trägt jährlich mäßig. Kronenblätter groß, halbgefüllt.

83.* Kleine weiße Damaszene.

Früchte ſehr klein, plattgedrückt-rund, weißgelb, Stiele lang, kahl, Steine unablöslich, Fleiſch gelb, feſt, ſaftig, fein, von einem ſüßen, angenehmen Geſchmack. Erſtes Drittel Sept.

Baum mäßig groß, trägt ſelten ſtrotzend.

Digitized by Google

242.* Ballonartige gelbe Damaszene.

Früchte klein, phiolenartig geformt, rundlich, gegen den Stiel etwas vorgeſchoben, gelb mit rothen Flecken, Stiele behaart, Steine unablöslich, Fleiſch etwas grünlich-gelb, ſehr zart und ſchmelzend ſaftig, von einem recht angenehmen, zuckerſüßen Geſchmacke, um den Stien aber bemerkt man, wenn die Frucht nicht ganz ausgezeitigt iſt, etwas ſäuerliches. Erſtes Drittel Sept.

Baum treibt und trägt mäßig, Blüthen ſind klein und erſcheinen ſtrotzend.

24.** Aprikoſenartige Pflaume.

Früchte mäßig groß, flachgedrückt-rundlich, oben etwas verjüngt, gelb, Stiele kurz, ſchwach behaart, Steine ablöslich, Fleiſch dunkelgelb, härtlich, zart, voll Saft, von einem ſüßen, ſehr angenehmen Wohlgeſchmack, in welchem ſie der grünen Renklode nichts nachſteht; letztere übertrifft ſie aber noch an reichlicher Saftfülle. Zweites Drittel September.

Baum ſehr groß, trägt ſelten voll, nicht empfindlich. Treibt bisweilen halbgefüllte Blüthen.

42.** Weiße Diaprée.

Früchte klein, rundlichoval, gelb, Stiele lang, kurz behaart, Steine ablöslich, Fleiſch gelb, härtlich, ſehr ſaftig, von einem köſtlichen, ſehr erhabenen Geſchmack. Zweites Drittel September.

Baum klein, iſt öfters ziemlich tragbar. Blüthen erſcheinen ſpät mit kleinen Kronenblättern und kleinen Blättern.

44.** Weiße Kaiſerin.

Früchte mäßig groß, weißgelb, rundlich kurz-oval, Stiele kurz, unbehaaret, Steine unablöslich, Fleiſch weißgelb, feſt, ſehr ſaftig, von einem ſehr ſüßen, überaus angenehmen, erhabenen Geſchmacke. Zweites Drittel September.

Baum mitielmäßig groß, trägt jährlich, aber ſelten voll.

48.** Gelbe Katharinen-Pflaume.

Früchte umgekehrt herzeiförmig, oben gedrückt, klein, gelb, Stiele lang, kahl, Steine unablöslich, Fleiſch gelb, härtlich, ſehr ſaftig, von einem überaus ſüßen, ſehr erhabenen Geſchmack. Hälfte September bis tief im Oktober.

Baum mäßig hoch, trägt niemals voll.

105.** Downton's Kaiſerin.

Früchte oval, gegen den Stiel etwas verjüngt, mittelmäßig groß, gelb, Stiele lang, kaum bemerkbar behaart, Steine unablöslich, Fleiſch gelbglänzend, ſtrahlig, ſaftig, ſchmelzend,

Digitized by Google

von einem überaus ſüßen, ſehr edlen Geſchmack. Letztes Drittel September und auch Oktober.

Baum kräftig, groß und tragbar.

IV. Unterordnung.

Mit grünen Früchten.

165. Grüne Weinpflaume.

Früchte klein, rund, gelblich-grün, rothgeſprengt, Stiele kahl, Steine unablöslich, Fleiſch weich, grünlich-gelb, ſehr ſaftig, angenehm ſüß-ſäuerlich. Gegen Ende Auguſt.

Baum größer als der gemeine Zwetſchenbaum, blüht ſehr frühe und trägt oft ſtrotzend.

153.** Durchſichtige.

Früchte faſt groß, kurzoval, am Rücken gedrückt, gelbgrünlich, Stiele behaart, nicht ganz ablöslich, Fleiſch gelb, etwas feſt, ſehr fein und durchſichtig, überfließend vom Safte, äußerſt honigſüß und ſehr angenehm im Geſchmack. Zweites Drittel Auguſt.

Baum ſehr groß und ſtark, trägt ſelten ſtrotzend.

281.** Admiral Rigny.

Früchte gelblich-grün, mäßig groß, oval, Stiele kahl, Steine unablöslich, Fleiſch grünlich-gelb, ſehr ſaftig, zart, von einem zuckerſüßen, fein aromatiſchen, lieblichen Geſchmack. Gegen Ende Auguſt.

Baum kräftig, ziemlich fruchtbar. Blüthe erſcheint früh mit großen Kronenblättern.

30.** Kleine Renklode.

Früchte klein, rundlich, oben und unten gedrückt, gelblichgrün, Stiele kahl, Steine nicht gut ablöslich, Fleiſch grünlichgelb, feſt, fein, mäßig ſaftig, von einem ſehr ſüßen, recht angenehmen Geſchmack. Anfangs September.

Baum kräftig, tragbar, nicht empfindlich.

4.** Echte große Renklode.

Früchte mäßig groß, flachgedrückt-rund, grün, Stiele kurz, etwas behaart, Steine faſt ablöslich, Fleiſch grünlichgelb, ſtrählig und durchſichtig, etwas härtlich, dabei äußerſt zart und ſchmelzend, überfließend vom reinſten, edelſten, gewürzten Zuckerſafte. Anfangs September.

Baum kräftig, groß, nicht empfindlich, ſcheint nicht ſehr tragbar zu ſeyn.

95.* Jaspisartige Pflaume.

Früchte klein, faſt ovalrund, gelbgrün, Stiele ſehr lang, behaart, Steine unablöslich, Fleiſch gelblichgrün, weich, fein, ſehr ſchmelzend und ſaftig, von einem recht angenehmen, zuckerſüßen Geſchmack, um den Stein aber etwas ſauer. Erſtes Drittel September.

Baum klein, trägt oft ſtrotzend, blüht ſehr früh.

167. Weißes Zeiberl.

Früchte ſehr klein, plattrund, grünlich, Stiele kahl, Steine unablöslich, Fleiſch gelblichgrün, ſehr weich, ſaftig, von einem angenehmen, ſüßweinſäuerlichen Geſchmack. Ende September.

Baum groß, trägt jährlich viel, nicht emfindlich.

V. Unterordnung.

Mit bunten Früchten.

36.** Bunter Perdrigon.

Früchte mäßig groß, etwas flach gedrückt, rundlich, grünlich-rothblau, Stiele behaart, Steine ablöslich, Fleiſch grünlichweiß, durchſichtig und glänzend, weich, überaus ſaftig und ſchmelzend, von einem ſüßen, etwas wäſſerigen, angenehmen Geſchmack. Letztes Drittel Auguſt.

Baum mäßig groß, jährlich äußerſt tragbar.

108.** Rothe Aprikoſenpflaume.

Früchte groß, verſchoben rundlich-oval, faſt ganz roth, Stiele kahl, Steine ablöslich, Fleiſch weißlichgelb, oft auch faſt goldgelb, etwas härtlich, ſaftig, von einem ſüßen, muskirtaromatiſchen, köſtlich erhabenen Geſchmack. Erſtes Drittel Sept.

Baum kräftig, ſehr fruchtbar.

91.* Briſette.

Früchte ſehr klein, oval-rund, gegen den Stiel etwas phiolenartig vorgeſchoben, ſtark rothgefleckt, gelb, Stiele faſt kahl, Steine unablöslich, Fleiſch weißgelb, härtlich, ſehr ſaftig, von einem angenehmen, ſüßweinſäuerlichen, in einem warmen Oktober ganz ſüßen Geſchmack. Oktober.

Baum nicht groß, trägt reichlich. Blüthe entwickelt ſich ſehr ſpät, und iſt ſehr klein.

II. Ordnung.

Wahre Damaszenen.

Mit weichhaarigen Sommerzweigen.

Mit meiſtentheils großen dunkelgrünen, behaarten, dicken, grobaderigen, ſteifen Blättern.

I. Unterordnung.

Mit blauen Früchten.

15.* Johannes=Pflaume.

Früchte klein, verſchoben kurz oval=eiförmig, dunkelblau, Stiele dicht behaart, Steine faſt ablöslich, Fleiſch gelblichgrün, weich, ſehr ſaftig, und recht angenehm ſüßweinſäuerlich, etwas parfümirt. Gegen Ende Juli und Anfangs Auguſt.

Baum groß, ſehr fruchtbar.

145.** Frühe Herrenpflaume.

Früchte kurz=oval, oben und unten gedrückt, dunkelviolett, Stiele behaart, Fleiſch weißlichgelb, härtlich brüchig, zart, ſchmelzend, ſehr ſaftig, von einem ſüßen, bisweilen etwas fein weinſäuerlichen, aromatiſchen, recht angenehmen Geſchmack. Erſtes Drittel Auguſt.

Baum kräftig, nicht empfindlich, trägt oft ſtrotzend.

39.* Herrenpflaume.

Früchte klein, etwas flachgedrückt=rundlich, ſchwarzblau, Stiele lang, fein behaart, Steine ablöslich, Fleiſch gelblich=grün, weich, ſaftig, angenehm, doch ohne beſonderer Erhabenheit. Zweites Drittel Auguſt.

Baum ſtark, nicht empfindlich, daher ſehr fruchtbar. Blüthe entwickelt ſich ſehr frühe mit großen Kronenblättern.

34.* Große Damaszene von Tours.

Früchte mäßig groß, kurz=oval, ſchwarzblau, Stiele lang, behaart, Steine ablöslich, Fleiſch glänzend, hellgelb, feſt, fein, nicht allzuſaftig, von einem zuckerſüßen, recht angenehmen Geſchmack. Zweites Drittel Auguſt.

Baum ziemlich groß, nicht ſehr tragbar, Blüthe erſcheint ſehr frühe.

339.* Braunauer neue Johannespflaume.

Früchte mittelmäßig groß, kurz=oval, kaum merklich nach Unten etwas abnehmend, dunkelblau, Stiele behaart, lang,

Steine nicht gut ablöslich, Fleiſch hat einen der Mutter ähnlichen, etwas ſüßern Geſchmack. Letztes Drittel Auguſt.

Baum ſtark, ſcheint tragbar zu ſeyn.

127.* Blaue Dronet.

Früchte klein, verſchoben-oval, ſchwarzblau, Stiele behaart, Steine ablöslich, Fleiſch weißgelb, ſaftig, weich, ſchmelzend, zuckerſüß, etwas erhaben. Ende Auguſt.

Baum klein, ſehr fruchtbar. Seine große Blüthe erſcheint frühe.

90.* Späte, ſchwarze Damaszene.

Früchte ſehr klein, dunkelblau, oval-rund, Stiele kurz behaart, Steine ablöslich, Fleiſch weißgelblich, um den Stein meiſtens ſtark röthlich, etwas härtlich, ſaftig, fein, von einem aromatiſchen, recht angenehmen, ſüßen Geſchmack, doch bisweilen etwas ſäuerlich. Letztes Drittel Auguſt bis Hälfte September.

Baum bleibt klein, trägt ſtrotzend.

263.* Chriſt's-Damaszene.

Früchte klein, violett-blau, rundlich, kurz-oval, nach unten etwas verjüngt, Stiele behaart, Steine ablöslich, Fleiſch weißgelb, durchſichtig, glänzend, ſchmelzend, ſehr ſaftig, von einem zuckerſüßen, etwas aromatiſchen Geſchmack. Gegen Ende Auguſt.

Baum mäßig ſtark, ſtrotzend tragbar.

55.* Italieniſche Damaszene.

Früchte klein, eiförmig, dunkelviolett, Stiele kurz, behaart, Steine ablöslich, Fleiſch grünlich-gelb, feſt, ſaftig, recht angenehm ſüß, mit kaum merklicher Säure. Erſtes Drittel Sept.

Baum groß, ſehr tragbar.

69.** Normänniſcher Perdrigon.

Früchte groß, rundlich, am Kopfe flachgedrückt, gegen den Stiel verjüngt, oben ſchwarzblau, unten faſt rothblau, Stiele dicht behaart, Steine ablöslich, Fleiſch weißgelb, höchſt reif röthlich-gelb, härtlich, ſehr ſaftig und fein, von einem ſüßen, erhabenen, aromatiſchen Geſchmack. Zweites Drittel Sept.

Baum kräftig, mäßig tragbar.

70.* Schwarze Muskateller.

Früchte klein, ſchwarzblau, gedrückt-rund, Stiele dünn, haarig, Steine ablöslich, Fleiſch grünlich-gelb, härtlich, von ſüßem, etwas aromatiſchem Geſchmack. Erſtes Drittel Sept.

Baum mäßig groß, empfindlich, trägt daher ſelten voll.

201.* September-Damaszene.

Früchte klein, ſchwarzblau, herzförmig, Stiele dicht behaart, Steine ablöslich, Fleiſch grünlich-gelb, ſaftig, etwas feſt,

brüchig, von einem recht angenehmen, ſüßen Geſchmack, behält aber etwas Säure, wenn Sommer und Herbſt kalt ſind. Gegen Ende September.

Baum nicht empfindlich, daher äußerſt tragbar.

107. Norbert's-Pflaume.

Früchte ſehr klein, flachgedrückt-rundlich, ſchwarzblau, Stiele kurz, behaart, Steine unablöslich, Fleiſch feſt, von zuckerſüßem Geſchmack. Letztes Drittel September und Oktober.

Baum kräftig, ſcheint groß zu werden, und trägt ſtrotzend.

II. Unterordnung.

Mit rothen Früchten.

68.* Hofinger's rothe Mirabelle.

Früchte oval, gegen den Stiel kaum merklich abnehmend, ſehr klein, braunroth, Stiele behaart, Steine faſt ablöslich, Fleiſch grünlich-gelb, ſaftig, ganz zuckerſüß und recht angenehm. Gegen Ende Juli.

Baum klein, treibt in der Jugend Stachel, ziemlich tragbar, bisweilen ſtrotzend.

338.* Rothes Taubenherz.

Früchte ſehr klein, umgekehrt kurz-eiförmig, hellroth, Stiele behaart, Steine ablöslich, Fleiſch gelblich, zart und weich, von einem ſehr angenehmen, ſüß-weinſäuerlichen Geſchmack. Erſtes Drittel Auguſt.

Baum mäßig groß, ſtrotzend tragbar.

365.* Rothe Frühdamaszene.

Früchte faſt mittelmäßig groß, oval, dunkel-rothbraun, Stiele behaart, Steine ablöslich, Fleiſch weißgelblich, etwas feſt, brüchig, ſaftig von ſüßem, recht angenehmen Geſchmack. Erſtes Drittel Auguſt.

Baum mäßig groß, ſtrotzend tragbar.

138.* Waran Erik.

Früchte klein, kurz-oval, nach unten verjüngt, rothblau, Stiele ſehr lang beharrt, Steine unablöslich, Fleiſch grünlichgelb, härtlich, nicht zu ſaftig, zuckerſüß, fein, aromatiſch, köſtlich. Erſtes Drittel Auguſt.

Baum gemäßigt, ſcheint tragbar zu ſeyn. Blüthe ſehr klein, erſcheint frühe.

40.** Königspflaume von Tours.

Früchte oval=rund, unten etwas verjüngt, zuſammenge=drückt, röthlich=blau, faſt groß, Stiele behaart, Steine ablöslich, Fleiſch weißgelb, härtlich, ſehr ſaftig, von einem lieblichen, an=genehmen, ſchwach=ſüßweinigen, ſelten etwas matten Geſchmack. Zweites Drittel Auguſt.

Baum mittelmäßig groß, trägt faſt jährlich und reichlich, nicht empfindlich, blüht frühzeitig.

53.** Königspflaume.

Früchte etwas mehr als mäßig groß, flachgedrückt=rund, meiſtens ziemlich dunkelroth=blau, Stiele fein behaart, Steine ablöslich, Fleiſch weiß=gelblich, härtlich, etwas durchſichtig und glänzend, mäßig ſaftig, und etwas gröblich, von einem überaus ſüßen, ſehr angenehmen, erhabenen Geſchmack. Hälfte Auguſt.

Baum mittelmäßig groß, ziemlich tragbar.

46.** Mayer's Königspflaume.

Früchte mäßig groß, rund=oval, blau=roth, Stiel lang, kurz behaart, Steine faſt ablöslich, Fleiſch weiß=gelblich, durch=ſichtig, ſtrahlig, zart, ſchmelzend, ſehr ſaftig, von einem ange=nehmen, weinſäuerlichen, erhabenen Geſchmack. Gegen Ende Aug.

Baum ſtark und groß, mittelmäßig fruchtbar.

110.* Blaue Renklode.

Früchte plattgedrückt=rund, rothblau, mäßig groß, Stiele behaart, Steine gut ablöslich, Fleiſch gelblich=weiß, glänzend, ſtrahlig, durchſichtig, härtlich, ſaftig, von einem ſüßen, meiſtens etwas fein=weinſäuerlichen, angenehmen Geſchmack. Anfangs Sept.

Baum ſehr kräftig, groß, nicht empfindlich, ſehr fruchtbar.

31.** Hyazintpflaume.

Früchte mäßig groß, kurz, eiförmig=rund, rothblau, faſt dunkelblau, Stiele behaart, Steine nicht ganz ablöslich, Fleiſch goldgelb, härtlich, dabei zart und ſchmelzend, von einem ſehr ſüßen, angenehm erhabenen Geſchmack. Erſtes Drittel Sept.

Baum ziemlich ſtark, fruchtbar.

5.** Violetter Perdrigon.

Früchte mäßig groß, oben und unten gedrückt, oval=rund, violett, Stiele behaart, Steine nicht gut ablöslich, Fleiſch weiß=lichgelb, faſt goldgelb, ſehr ſaftig und zart, von einem ſehr an=genehmen, ſüßen Geſchmack, mit kaum merklicher Säure. Erſtes Drittel September.

Baum ſtark, kräftig, in gedeckter Lage ſehr tragbar.

341.* Braunauer, violetter Perdrigon.

Früchte mäßig groß, röthlich-blau, kurz-oval, Stiele lang, behaart, Steine unablöslich, Fleiſch von einem ſüßen, recht angenehmen Geſchmack. Erſtes Drittel September.

Baum wird groß, und iſt fruchtbar.

280.** Spaniſche Damaszene.

Früchte faſt mittelmäßig groß, rothbraun, flachgedrückt-rund, Stiele behaart, Steine ablöslich, Fleiſch grünlich-gelb, etwas härtlich, ſehr ſaftig, von einem ſüßen, erhabenen Wohlgeſchmack, bei dem man ſelten etwas fein Weinſäuerliches bemerkt. Zweites Drittel September.

Baum ſtark, groß, ſcheint tragbar zu ſeyn. Blüthe erſcheint frühe.

235.* Späte von Chalons.

Früchte klein, oval-rund, rothbraun, Stiele kahl, feſt, lang, Steine unablöslich, Fleiſch weißgelb, zart, etwas feſt, ſaftig, von einem ſüßen, recht angenehmen Geſchmack. Hälfte September.

Baum kräftig, mäßig tragbar.

152.* Neue Herrenpflaume.

Früchte faſt mittelgroß, braunroth, flachgedrückt-rund, Stiele dicht behaart, Steine faſt ablöslich, Fleiſch goldgelb, zart, etwas härtlich, ſehr ſaftig, doch etwas brüchig, von einem ſüßen, ſehr angenehmen, erhabenen Geſchmack. Um Hälfte Sept.

Baum ſehr kräftig, ſcheint ſehr tragbar zu ſeyn.

316. Rothes Herbſt-Zeiberl.

Früchte klein, eiförmig, braunroth, Stiele behaart, Steine unablöslich, Fleiſch grünlich-gelb, zart, von ſüß-fein-weinſäuerlichem Geſchmack. Oktober.

Baum groß, ſtrotzend tragbar.

III. Unterordnung.

Mit gelben Früchten.

6.** Goldpflaume.

Früchte klein, meiſtens etwas goldartig-gelb, mit rothen Punkten und Flecken, flachgedrückt-rund, Stiele behaart, Steine

nicht ganz ablöslich, Fleiſch hochgelb, trübe, ſehr zart und ſchmelzend ſaftig, von äußerſt ſüßem, aromatiſchem Geſchmack. Hälfte Auguſt.

Baum nicht groß, empfindlich, trägt daher ſelten voll, blüht ſpät mit kleinen Kronenblättern.

221.* Lucombe's Unvergleichliche.

Früchte mäßig groß, etwas viereckig-rund, oben flach gedrückt, gegen unten verjüngt, Stiele etwas behaart, lang, Steine unablöslich, Fleiſch weißgrünlich, weich, ſchmelzend, ſaftig, von einem guten ſüßen, etwas aromatiſchen, doch bisweilen etwas matten Geſchmack. Gegen Ende Auguſt.

Baum kräftig, tragbar. Blüthe erſcheint frühe und iſt klein.

12.** Gelbe Mirabelle.

Früchte ſehr klein, kurz-oval, gelb, Stiele lang, behaart, Steine ablöslich, Fleiſch gelb, feſt, dabei doch zart, nicht allzu ſaftig, von einem ſehr lieblichen, zuckerſüßen, erhabenen Geſchmack. Gegen Ende Auguſt.

Baum nicht groß, äußerſt fruchtbar. Blüthe ſehr klein.

135.** Washinton.

Früchte meiſtens ſehr groß, niedergedrückt-rund, grünlich-gelb, mit einem ſchwachen, rothen Anfluge. Stiele behaart, Steine ablöslich, Fleiſch goldgelb, auf der Schattenſeite grünlich-gelb, etwas härtlich, faſerig, brüchig, dabei doch ſaftig und ſchmelzend, Geſchmack angenehm ſüß, doch bisweilen etwas matt. Anfangs September.

Baum mächtig, dick und groß, ſcheint ſtrotzend in gedrängten Klumpen zu tragen. Blüthe erſcheint frühe.

132.** Peter's große, gelbe Pflaume.

Früchte zuſammengedrückt-rund, gelb, mäßig groß. Stiele behaart, lang, Steine unablöslich, Fleiſch gelb, ſehr ſaftig, äußerſt zart und ſchmelzend, doch gut zuſammenhängend, von zuckerſüßem, überaus lieblich-aromatiſchem Geſchmack. Zweites Drittel September.

Baum kräftig, ſcheint tragbar zu ſeyn. Blüthen erſcheinen frühe, ſind mittelmäßig groß.

IV. Unterordnung.

Mit bunten Früchten.

17.** Rothe Jungferpflaume.

Früchte klein, gelb=roth, umgekehrt=eiförmig, Stiele haarig, Steine ablöslich, Fleiſch weißgelblich, etwas durchſichtig, fein härtlich, ſaftig, von einem überaus ſüßen, äußerſt erhabenen, gewürzten Geſchmack. Mitte Sept.

Baum mäßig groß, empfindlich, trägt daher ſelten voll. Blüthe erſcheint ſehr ſpät.

Syſtematiſches Handbuch der Obſtkunde ꝛc. Von J. G. Dittrich. II. und III. Band.

Deſſen deutſches Obſtkabinet. Naturgetreue Abbildungen des Kern und Steinobſtes in Papier=Maché.

Syſtematiſche Anleitung zur Kenntniß der Pflaumen ꝛc. Von G. Liegel. II. Heft. Linz. 1841.

(Hierzu zwei Tabellen.)

Schalenobſt.

Haſelnüſſe.

Meines Wiſſens hat außer Büttner im deutſchen Obſtgärtner Niemand mehr etwas Ausführliches über Haſelnüſſe geliefert. Er hat dort die Grundlinien zu einer vortrefflichen Klaſſifikation vorgezeichnet, und lehrte, daß ſich Haſelnußkerne nicht echt in ihrer Art fortpflanzen, daß alle Veredlung nichts tauge, daß ſie bloß durch Ausläufer und Ableger zu vermehren ſind, und durch Pflege, Kultur und Dünger weit größere Früchte erzogen werden können.

Ueberhaupt iſt die zahlreiche Vermehrung des Haſelnußſtrauches etwas ſchwer. Die Ableger ſchlagen nicht immer häufige Wurzeln und können erſt nach dem zweiten Jahre ausgehoben werden, wovon oft nicht alle gehörig und manche gar nicht bewurzelt ſind. Schnell zu vielen jungen, bewurzelten Schoßen kömmt man, wenn man einen ſtarken, kräftigen Haſelnußſtrauch bis auf einige kleine Zugäſte nahe dem Boden im Frühjahre abhaut, und einen halben Schuh hoch gute Erde überhäuft. Bis künftigen Herbſt erſcheinen eine Menge Triebe, die größtentheils bewurzelt ſind.

I. Klaſſe.

Zellernüſſe.

Mit kurzer Hülſe und großem Schilde.

I. Ordnung.

Plattnüſſe.

Mit plattrunder Frucht.

5. Römiſche Nuß.

Iſt eine der größten und vornehmſten Nüſſe. Trägt in Büſcheln. Springen bei Ueberzeitigung gern auf. Ende Aug.

Der Strauch trägt frühzeitig und häufig. Macht gern junge Wurzeltriebe.

1. Runde ſpäte Zellernuß.

Ziemlich groß, und ſehr gut. September.

II. Ordnung.

Bergnüſſe.

Mit langer Frucht.

2. Frühe lange Zellernuß.

Groß, etwas breitgedrückt. Der Geſchmack vorzüglich, wächſt meiſtens einzeln. Auguſt.

6. Gemeine Zellernuß.

Zeitigt ſpät. Anſehnlich groß. Ende Auguſt.

II. Klaſſe.

Lambartsnüſſe.

Mit langer Hülſe und großem Schilde.

4. Rothe Lambartsnuß. Blutnuß.

Iſt eine der beſten, früheſten und fruchtbarſten Haſelnüſſe. Der Kern iſt mit einer rothen Haut umgeben. ½ Auguſt.

Der Strauch iſt kenntlich durch die bräunliche Farbe ſeiner Blätter. Trägt in Büſcheln. Pflanzet ſich durch Wurzelausläufe gern fort.

7. Gemeine weiße Lambartsnuß.

Iſt gut, ſteht aber der vorſtehenden nach. Der Strauch wächſt ſtark und iſt fruchtbar. Ende Auguſt.

III. Klaſſe.

Haſelnüſſe.

Mit langer Hülſe und kleinem Schilde.

3. Byzantiniſche Nuß.

Mittelmäßig groß. Trägt in Büſcheln. Auguſt.

In der neuern Zeit hat man eine Menge neue gute Haſelnüſſe aus den Kernen erzogen, welche die alten bekannten Früchte

bisweilen verdunkeln, oder doch ihnen gleich kommen. Man erwartet vom Juſtizrath Herrn Burchardt darüber eine ausführliche Abhandlung und vermuthlich eine neue Klaſſifikation.

Kaſtanien.

Der Kaſtanienbaum mit eßbaren Früchten wird hier nicht gezogen. Aus den großen Bäumen aber, die ſich in hieſiger Gegend einzeln vorfinden, und aus den jungen Bäumen, die ich ſchon in meiner Schule gezogen habe, läßt ſich ſchließen, daß er in unſerm Klima in gut gedeckter Lage ausdauere.

In Gärten gehört aber dieſer Baum nicht, da derſelbe zu groß wird, und die Früchte nicht vorzüglich ſind. Vertiefungen und Waldränder ſind ſeine angewieſenen Oerter. Man kann ihn durch Kerne und auch durch die Okulation fortpflanzen. — Es gibt eine große Menge von Varietäten der Kaſtanien, die aber alle mehr und weniger von Form und vom Geſchmacke gleich ſind. Da dieſer Baum ein warmes Klima fodert, ſo iſt hier deſſen Erziehung nicht anzurathen.

Chriſt führt folgende Sorten an: 1. Marone. 2. Süße Kaſtanie. 3. Zwiebelkaſtanie. 4. Frühkaſtanie. 5. Familien-Kaſtanie. 6. Zwerg-Kaſtanie. 7. Veredelte Kaſtanie.

Mandeln.

Der Mandelbaum gleicht ganz dem der Pfirſichen, ſeine Früchte ſind dieſen ebenfalls ähnlich, das Fleiſch iſt aber nicht genießbar und wird blos der Kerne wegen gezogen. Seine Fortpflanzung und übrige Behandlung iſt die nämliche, wie die des Pfirſichbaumes. Auf junge Mandelſtämme werden häufig, vorzüglich in franzöſiſchen Baumſchulen Pfirſiche okulirt und gedeihen darauf ſehr gerne. Allein für unſer Klima iſt der Pflaumen-Wildling viel beſſer, indem er der ſtrengen Winterkälte leichter widerſteht. Da der Mandelbaum ein geringfügiges Obſt liefert, und eine ſüdliche Lage fordert, wo man gute Pfirſiche und Trauben ziehen kann, ſo iſt deſſen Anbau nicht ſehr zu empfehlen. Es gibt mehrere Varietäten dieſer Frucht-

gattung, und zwei davon mit ſehr ſchöner gefüllter Blüthe. Zum Anbau genügen:

1. Süße Krachmandel.

Die innere röthlich=braune harte Schale kann mit dem Finger zerdrückt werden. Ende September.

3. Große ſüße Steinmandel.

Groß, gut, hartſchalig. Der Baum iſt tragbar, noch für unſer Klima geeignet. Blüthe groß, prachtvoll, roſenroth, im Grunde purpurfärbig. Okt.

Wallnüſſe.

Der Wallnußbaum gehört nicht in Privatgärten, da er durch ſeine ausgebreitete, hohe Krone ſehr großen Raum bedarf, und die Frucht nicht jenen hohen Genuß gewährt, als der der anderen Obſtbäume. In ökonomiſchen Anlagen auf freien Plätzen, auf Viehtriften, Wieſen und vorzüglich an Waldrändern ſoll der Landmann denſelben häufig pflanzen, indem er bedeutenden Nutzen abwirft. Das Nußöhl bereichert manche Gegend. Der Wallnußbaum pflanzt ſich durch ſeine Nüſſe nicht ganz echt fort. Man erhält wohl von den großen, guten Nüſſen wiederum gute Früchte, weichen aber meiſtens in der Form etwas ab. Echt pflanzt ſich fort die ſogenannte kleine Steinwallnuß, aus welcher wohl unſere vergrößerten Früchte mögen entſtanden ſeyn. Man kann auch, um die echten Früchte zu erhalten, dieſe Bäume okuliren.

Man hat europäiſche und amerikaniſche Wallnußbäume.

A. Europäiſche Wallnüſſe.

Man kennt davon bis jetzt eilf verſchiedene Sorten: 1. Die gemeine längliche Wallnuß iſt eine der vorzüglichſten. Sie hat einen vollen Kern, und die Schale iſt nicht ſehr dick. 2. Die dünnſchalige Nuß, die man leicht mit den Fingern zerdrückt, füllt nicht mehr ſo vollkommen die Schale aus, und der Baum iſt für Froſt empfindlicher, als der vorhergehende. 3. Die gemeine runde Nuß iſt ebenfalls gut und hat vollen Kern. 4. Die große und kleine Steinnuß wird gewöhnlich zum Oehlſchlagen gebraucht. Ihre Bäume ſind ſehr fruchtbar und dauerhaft. 5. Die Pferdenuß, die hier häufig angepflanzt iſt, wird zwar ſehr groß, aber

die Schale hat inwendig ſtarke Häute, und der Kern iſt nach der Größe nicht bedeutend. Der Baum iſt für Froſt empfindlich. Die Früchte hängen mehr einzeln. 6. Die Rieſenwallnuß, die die Größe eines Gänſeeies erreichen ſoll. 7. Die Blutwallnuß ſoll, wie die rothe Lambartnuß, eine rothe Haut um den Kern haben. 8. Lange Pferdenuß. Sehr lange Frucht von vorzüglichem Geſchmack. Der Baum iſt aber empfindlich. 9. Traubennuß. Früchte klein, ſitzen mehrere, wie Haſelnüſſe, beiſammen. 10. Der verſchieden blätterige Wallnußbaum. Trägt ſehr gute Nüſſe mit ſehr dünner Schale. Treibt ſpät aus, und iſt empfindlich. 11. Pferdenuß mit dünner Schale. Zeichnet ſich durch eine vorzügliche dünne Schale aus.

B. Amerikaniſche Wallnüſſe.

Dieſe Bäume, die aus Nordamerika erſt in der neueren Zeit nach Europa verſetzt wurden, verdienen keine beſondere Empfehlung. Sie ſollen zwar gegen den Froſt dauerhafter als der europäiſche Nußbaum ſeyn, aber ihre Früchte haben eine äußerſt dicke, harte Schale mit einem kleinen Kern, den man nur zum Oehlſchlagen vortheilhaft verwenden kann. Davon ſind folgende Sorten bekannt: 1. Schwarze, virginiſche, runde Wallnuß. 2. Schwarze, virginiſche, lange Wallnuß. 3. Weiße, virginiſche Wallnuß.

Ueber das Schalenobſt handelt ausführlich: Syſtematiſches Handbuch der Obſtkunde ꝛc. Von J. G. Dittrich. III. Band.

Beerenobst.

Die Weintraube ausgenommen, iſt die Erziehung des Beerenobſtes geringfügig; jedoch ſollte keines, ſchon der Abwechslung wegen, in einem Obſtgarten fehlen.

Erdbeeren.

Früher theilte man die Erdbeeren in 2 Klaſſen, in wahre Erdbeeren und Pröpſtlinge. Jene haben einen zurückgebogenen Kelch, kleine zarte Blätter, meiſtens kleine Früchte, die leicht vom Kelche ablöſig ſind, und bei der Ueberzeitigung abfallen, blühen nie falſch. Dieſe haben einen aufrecht ſtehenden Kelch, große, flatterhafte Blüthen, die häufig taub ſind, und daher keine Früchte bringen, haben größere, lappige, haarige Blätter. Die Frucht hängt ſtets feſt am Kelch. James Barnet theilt die Erdbeeren in 7 Klaſſen: Scharlach-Erdbeeren, ſchwarze Erdbeeren, Ananas-Erdbeeren, Chilier-Erdbeeren, Moſchus-Erdbeeren, grüne Erdbeeren, Alpen- und Wald-Erdbeeren. In meinen Gärten ſind aber von der großen Anzahl dieſer Früchte nur folgende vorzügliche Sorten angepflanzt.

9. Monats-Erdbeere.

Iſt klein, ſäuerlich, die erſte Frucht des Jahres, blüht und trägt bis in den Herbſt reichlich.

3. Rothe Rieſenerdbeere aus Chili.

Blüht erſt im Juni und Juli, iſt eine der größten, rothen Pröbſtlinge, trägt aber nicht häufig.

7. Ananas-Erdbeere.

Eine der größten und ſchönſten Sorten, von äußerſt delikatem Ananas-Geſchmack. Ein ſpäter Pröbſtling. Trägt ſparſam.

8. Garten Erdbeere. Gemeiner Pröbſtling.

Wird am häufigſten in Gärten angetroffen. Iſt ſehr groß, von einem zuckerſüßen, äußerſt erhabenen, aromatiſchen Geſchmack. Die Farbe iſt weißlichroth. Blühet gern taub. Trägt oft ſtrotzend voll.

Feigen.

Die Feigen gehören zwar nicht in einen Obſtgarten, da ſie im Winter nicht ausdauern, man kultivirt ſie aber doch häufig, da ſie gerne tragen, der Baum gerne wächſt und für kleine Reiſe nicht ſehr empfindlich iſt. Man theilt ſie nach der Farbe ihres Fleiſches in 3 Klaſſen. Ich kultivire davon nur eine einzige Sorte.

1. Große, braune Feige.

Iſt groß, und ſehr gut. Wird erſt im zweiten Sommer reif. Der Baum wird groß, läßt ſich aber doch als Strauch erhalten.

Himbeeren.

Es gibt ebenfalls in der neuern Zeit eine Menge Sorten dieſer Frucht und ſind bisher nicht klaſſifizirt. Angepflanzt ſind:

1. Rothe Rieſenhimbeere aus Chili.

Faſt noch ein Mahl ſo groß, als die gemeine rothe Himbeere.

2. Weiße Himbeere.

Blaßgelb. Mäßig groß.

3. Zweimal tragende, rothe Himbeere.

Klein, bringt ſelten zweite Früchte.

4. Schwarze Himbeere.

Der wilden Brombeere ähnlich. Der Geſchmack ebenfalls brombeerartig. Der Stängel wird im Herbſt ſehr ſchön himmelblau.

6. Engliſche, gelbe Himbeere.

Groß, ſüß und ſehr gut, iſt allgemein angepflanzt.

Daß die Himbeeren ſich nicht zu weit durch Ausläufer ausdehnen, gibt man ihnen eingemauerte Bette.

Johannesbeeren.

Der Johannesbeerſtrauch erfordert, wenn er ſchöne, große Früchte liefern ſoll, ein jährliches, ſcharfes Beſchneiden. Man nimmt ihm, ſo viel als möglich das alte Holz und ſucht ihn beſtändig zu verjüngen. Wurzelausläufer werden ſtets unterdrückt. Reichlicher Dünger darf niemals fehlen. Man theilt bisher dieſe Früchte in rothe, weiße und ſchwarze.

1. Gemeine, rothe Johannesbeere.

3. Gemeine, weiße Johannesbeere.

Iſt ſüßer als die vorſtehende.

b. Fleiſchfarbe Johannesbeere.

Der Geſchmack der vorigen gleich.

4. Schwarze Johannesbeere.

Der Geſchmack iſt wachholderbeerartig unangenehm.

2. Große rothe holländiſche Johannesbeere.

Sehr groß, faſt noch ein Mahl ſo groß, als die gemeine Johannesbeere. Ihr Saft iſt aber merklich ſaurer. Der Strauch wird ſtark und groß.

5. Große weiße holländiſche Johannesbeere.

Iſt eine vorzügliche Frucht, zeitigt unter den Johannesbeeren am erſten, hat die größe der vorſtehenden, der Geſchmack iſt aber viel ſüßer und angenehmer. Iſt weiß, perlfärbig und ſo durchſichtig, daß man an der Sonne die Kerne zählen kann. Der Strauch treibt nicht ſtark. Darf in keinem Garten fehlen.

Maulbeeren.

Es gibt davon weiße, rothe und ſchwarze Früchte, wovon nur die letztern in einem Garten als Obſt angepflanzt zu werden verdienen.

1. Schwarze Maulbeere.

Iſt bei voller Zeitigung ganz ſchwarz, und größer als die andern Maulbeeren, in der Form rundlich, der Saft dunkelroth, ſtark färbend, von einem aromatiſchſüßen, ſehr angenehmen Geſchmack, durch eine feine Säure erhöht. Zeitigt gegen die Mitte des Auguſt nach und nach, und dauern meiſtens vier Wochen. Der Baum wird groß, läßt ſich aber auch niederſtämmig erhalten; indem er recht willig den Schnitt verträgt, macht dann gern Wurzeltriebe, wodurch man ihn häufig vermehren kann. Verdient in jedem Garten einen Platz. Iſt ziemlich tragbar.

Pomeranzen und Citronen.

Dieſe Bäume gehören ebenfalls, wie die der Feigen, nicht in einen Obſtgarten, ich erziehe aber doch von jeder Sorte einen Baum. Man kann ſie durch Kopulation auf ihre Wildlinge echt fortpflanzen.

1. Süße Pomeranze.

2. Große kernloſe Citrone.

Stachelbeeren.

Die neuern Kataloge führen einen Schwall von Stachelbeeren auf, und gaben ihnen ſchöne Namen. Um große Früchte zu erziehen, muß man ſie ebenfalls, wie die Johannesbeeren, im Schnitt erhalten, und gut düngen, wodurch man oft Früchte erhält, ſo groß, wie kleine Wallnüſſe. Da die Saamen der abgefallenen Stachelbeeren leicht aufgehen, ſo hat man wohl Acht zu haben, daß man nicht ausgeartete Sämlinge unter feine Sorten bringe. Es ſind davon mehrere Sorten von rother, grüner, gelber, weißer, geſtreifter Farbe, behaart und kahl, frühe und ſpäte, ohne Bezeichnung, angepflanzt.

Sämmtliche Obſtgattungen des Beerenobſtes ſind ebenfalls von J. G. Dittrich ausführlich beſchrieben, und J. L. Chriſt hat davon ſchön illuminirte Tafeln, deſſen vollſtändige Pomologie. II. Theil.

Weintrauben.

Die Weintraube iſt eine herrliche, göttliche Frucht, und die ſchönſte Zierde des Obſtes. Ihr Farbenſpiel iſt unnachahmlich, und ihr friſcher Saft übertrifft ſelbſt den der Pfirſiche. An Nutzen ſteht die Rebe allen andern Obſtgattungen vor. Deßwegen wird ſie nicht nur allein in dem ihr angemeſſenen Klima, ſondern auch in kälteren Ländern an Mauern und Wänden und häufig in Glashäuſern gezogen. Man pflanzt den Weinſtock durch Ableger und Schnittlinge fort. Dieſe ſchneidet man einen Schuh lang mit drei Reihen Augen verſehen, von den einjährigen Trieben und legt ſie ſchief in die Erde, ſo, daß eine Reihe Augen oder derſelben zu ſtehen kommt. In großer Menge und auf eine ſehr leichte Art kann man die Rebe auf folgende Weiſe vermehren: Man ſchneidet jedes einzelne Aug aus der Rebe von beiläufig 2 Zoll Länge mit dem holzigen Theile heraus. Die kleinen Schnittlinge werden im freien Boden ziemlich enge, beiläufig 2 Zoll unter die Erde gelegt, welche feſt aufgedrückt und bei trockner Witterung immer feucht erhalten wird. Faſt alle ſchlagen Wurzel, machen aber keine Triebe, welche vor Winterkälte geſchützt werden müſſen. Um ſie beſſer vor Kälte verwahren zu können, legt man ſie auch in Gartentöpfe oder kleine Käſten, worin ſie noch beſſer gedeihen, indem Inſekten oder Würmer ſelben nicht ſo leicht verderblich werden können.

Für die Rebe ſind in der neuern Zeit mehrere Klaſſifikationen erſchienen, als: Die von Veſt, Burger, von Babo und Metzger, Fintelmann, Hlubek und andern. Der Verfaſſer folgt aber ſeinem eigenen Syſtem. Siehe deſſen Lehrbuch der Pomologie. 1830. Seite 120.

Schema der Klaſſifikation nach dem Verfaſſer.

I. Klaſſe. Zottige Trauben.

Mit langgeſtielten und lockeren Beeren.

Mit lockerem Kamm.

I. Ordnung. Mit runden Beeren.

a. Schwarzblaue,

b. Rothe,

c. Grün oder grünliche Früchte.

II. Ordnung. Mit ovalen Beeren.

a. b. c.

II. Klaſſe. Engbeerige Trauben.
Mit kurzgeſtielten und gedrängten Beeren.
Mit feſtem Kamm.
I. Ordnung. Mit runden Beeren.
a. b. c.
II. Ordnung. Mit ovalen Beeren.
a. b. c.

Riſpe oder Kamm einer Traube heißt der Hauptſtiel mit ſeinen Nebenſtielen ohne Beeren.

Die Traube reuſet aus, wenn die Blüthen nicht alle befruchtet werden, und dadurch in der Traube offene Stellen entſtehen, wo man meiſtens nur kleine Beerchen bemerkt. Die Peterſilientraube, die Trauben des rothen Muskatellers, der weißen Zibebe, reuſen gern aus.

I. Klaſſe.

Zottige Trauben.

Mit langgeſtielten und lockeren Beeren.
Mit lockerem Kamm.

I. Ordnung.

Mit runden Beeren.

A. Schwarzblaue.

16.* Schwarze Schmeckende.

Traube groß. Hat ſchwarzblaue, runde, ſüße, gewürzhaft ſchmeckende Beeren mit grünem Fleiſch, an einer langen, kurzäſtigen Traube, deren Hauptſtiel hart und bei der Zeitigung roth gefärbt iſt. Der Geſchmack iſt ſtark muskatellerartig. Sept.

Die Rebe wächſt lebhaft und iſt mäßig tragbar. Die Blätter zur Zeit der Zeitigung roth gefleckt und roth geſtielt. Heißt auch ſchwarzer Muskateller.

35.* Malvaſier Muskateller.

Traube groß, mit ungleichen, röthlichblauen, runden Beeren, und mit einem feſten, vollſaftigen, grasgrünen Fleiſch, mit einem in der vollkommenen Reife muskatellerartigen Geſchmack. Ende Okt.

Die Rebe wächſt mäßig mit weißlichem, an der Sonnenſeite kaſtanienbraunem Holze.

B. Rothe.

12.* Königsedel.

Traube groß, mit kleinen, runden, dunkelroth blaubeduf-

teten, krachenden Beeren, mit einem milden wohlſchmecken Fleiſch. Anſ. Okt.

Die Rebe treibt ſtark braunrothes, dünnes Holz. Holz, Traube, Kamm ſind röthlich, und ſelbſt die Blätter zeigen davon eine Spur.

39.** Rother Gutedel.

Traube mäßig groß. Von rother Farbe und violett beduftet. Rund. Dünnhäutig, ſaftige Beeren, von ſüßem Geſchmack. Anſ. Okt.

Die Rebe treibt ſchwach, trägt erſt ſpät, aber dann reichlich. Die Rebe kurz und dunkelbraun.

C. Grüne.

3.** Peterſilien-Traube.

Traube mäßig groß, lang, ſehr locker. Die Beeren rund, mittelgroß, häufig ungleich, grüngelblich und weiß beduftet, dünnhäutig, von einem angenehmen, ſüßen Geſchmack. ½ Sept.

Die Rebe treibt viel zartes, ſchwach röthlichgelbes Holz. Kenntlich durch ihre Blätter, welche im vergrößerten Maßſtabe den Peterſilien ſehr ähnlich ſehen. Die Traube reuſet gern aus.

17.** Weiße Schmeckende.

Traube groß, lang. Beeren mäßig groß, rund, von grüngelblicher Farbe und graulichem Duft. Fleiſch härtlich, markig, von einem ſüßen, ſtark muskatellerartigen Geſchmack. Sept. Okt.

Die Rebe wächſt kräftig, treibt langes rothbraunes Holz, und iſt mäßig fruchtbar.

41.** Weißer Gutedel.

Traube länglich und reuſet gern aus. Runde, grüngelbe, braun geſleckte, dünnhäutige, hell-durchſichtige, fein punktirte, und mit weißem Duft überzogene Beeren, mit einem zarten, ſaftigen Fleiſch, von ſüßem, gewürzhaftem Geſchmack. Sept.

Die Rebe treibt braunes, etwas weiß geſtreiftes Holz und iſt ſehr fruchtbar.

II. Ordnung.

Mit ovalen Beeren.

A. Schwarzblaue.

2.** Großer Burgunder.

Traube ſehr groß, mit ſehr großen, etwas ovalen, ſchwarzblauen und blau bedufteten krachenden Beeren mit etwas dicker Haut, doch ſehr ſaftig, von einem äußerſt ſüßen, ſehr angenehm aromatiſchen Weingeſchmack. Sept. Okt.

Die Rebe wächſt ſehr lebhaft, trägt mäßig, treibt ſtarkes rothbraunes Holz mit ſehr großen, langgeſtielten, rippigen Blättern. Verdient ihrer Größe und Güte wegen vorzüglich empfohlen zu werden. Bedarf eine heiße Wand. Wird in einem kalten Sommer nicht reif.

36.* Große Damaszene.

Traube groß, locker. Die Beeren lang, an Größe gleich einer kleinen Zwetſche. Farbe dunkelblau, blau beduftet, großnarbig, dickhäutig, von einem ziemlich ſüßen Geſchmack. Ende Oktober.

Die Rebe treibt langes, dickes, gelbbraunes Holz und trägt mäßig.

B. Rothe.

24.* Rother Muskateller.

Traube mittelmäßig groß, hat mittelmäßig große, länglich runde, rothe Beeren, von einem ſüßen, etwas gewürzten Geſchmack, doch nicht muskatellerartig. Hälft Sept.

Die Rebe treibt mäßig mit einem lichtbraunen Holz. Reiſet aus.

10.** Portugiſiſche Fleiſchtraube.

Traube groß, lang, locker, mit großen, länglich ovalen Beeren, von weißgelber, wachsartiger. etwas röthlich angelaufener Farbe und weißem Duft. Fleiſch feſt, markig. von einem angenehmen, ſüßen Geſchmack. Ende Okt.

Die Rebe wächſt gut, erfordert aber eine geſchützte, warme Lage. Blätter groß, glänzend grün und ſtark eingeſchnitten. Mäßig tragbar.

C. Grüne.

9.** Weiße Zibebe.

Traube mäßig groß, lang. Die Beeren oval, bisweilen rund, mit gelber Farbe und weißen Duft, dünnhäutig, durchſichtig, ſehr ſaftig, von einem angenehmen, ſüßen Geſchmack. Ende Auguſt.

Die Rebe wird nicht ſtark und treibt langes, braunes, gefurchtes, langknottiges Holz. Iſt mäßig fruchtbar und für Froſt empfindlich. Heißt auch früher Leipziger und Frühweißer. Reuſet aus.

43.** Weißer, früher Malvaſier.

Traube groß, locker. Große, längliche, zu weilen faſt runde, grünlich-weiße, mit grauem Duft überzogene Beeren, von einem zarten, ſaftigen Fleiſch und angenehmen, ſüßen Geſchmack. Anf. Sept.

Die Rebe von mittler Größe mit einem langen, braunen Holz. Trägt ſehr voll, fault gern.

II. Klaſſe.

Engbeerige Trauben.

Mit kurzgeſtielten und gedrängten Beeren.

Mit feſtem Kamm.

I. Ordnung.

Mit runden Beeren.

a. Schwarzblaue.

4.** Schwarzer Burgunder.

Traube klein, walzenförmig. Beere rund, dunkelblau, faſt ſchwarz, blau beduftet. Das rothe Fleiſch, von einem angenehmen, ſüßen Geſchmack. Juli. Aug.

Die Rebe wird mittelmäßig groß, treibt ziemlich langes, rothbraunes Holz. Iſt ſehr tragbar. Eine der erſten Trauben. Heißt auch ſchwarzer Tokayer.

11.* Müllertraube.

Traube klein, mit runden, feinhäutigen, faſt ſchwarzen, blaubeduften Beeren. Fleiſch roth, von einem angenehmen, ſüßen, gewürzten Geſchmack. Sept.

Die Rebe treibt mäßig und trägt mäßig. Das Blatt iſt rund, meiſtens dreilappig, kurz, bisweilen tief eingeſchnitten. Im Anfang erſcheint das Blatt ganz weiß, welches ſich ſpäter verliert.

30.** Schwarzer Muskateller.

Traube ziemlich groß, walzenförmig, etwas locker. Die Beeren klein-rund, häufig ungleich, ſchwarzblau, blau beduftet, narbig, dickhäutig. Fleiſch roth, feſt, von vorzüglich muskirtem Geſchmack. Halben Sept.

Die Rebe mittelmäßig groß, treibt ziemlich langes, dünnes Holz von brauner Farbe. Iſt von der ſchwarzen Schmeckenden verſchieden.

26. Färbertraube.

Traube groß, Beeren rund, glänzend ſchwarzblau und ſtarker Haut, ſaftig, von einem angenehmen, ſüß-ſäuerlichen Geſchmack. Sept. Okt.

Die Rebe wächſt ſtark, trägt mäßig. Die Blätter fünftheilig, unten wollig, und werden vor dem Abfallen ganz roth.

b. Rothe.

20.** Rother Zierfahnler.

Traube mittelmäßig groß, lang, mit runden, fleiſchrothen, ſüßen, ſaftigen Beeren mit bläulichem Duft. Halben Sept.

Die Rebe wächſt gut, trägt reichlich.

* Hellrothe Rieſentraube.

Traube ſehr groß, Beeren groß, rund, etwas platt, roth, ſchwarz punktirt, graubuftig, in einem warmen Jahre erhaben ſüß. Oktober.

Rebe ſtark und mäßig tragbar, fordert eine heiße Wand.

c. Grüne.

13.** Grauer Tokayer.

Traube klein, dicht. Die Beeren klein, rund, von beinahe aſchgrauer Farbe mit ſilberähnlichem Duft, von einem ſüßen, angenehmen Geſchmack. Aug. Sept.

Die Rebe wächſt mäßig, treibt braungraues Holz mit kleinen, ſtark eingeſchnittenen Blättern. Iſt ſehr fruchtbar und verdient häufige Anpflanzung.

1.** Grüner Silvaner.

Traube mäßig groß, kurz, ſehr engbeerig. Die runden, grünen, grau beduftelen und punktirten Beeren, von einem zarten, grünen, ſaftigen Fleiſche. haben einen angenehmen, weinſäuerlichen Geſchmack.. Anf. Sept.

Die Rebe treibt ſtark, wird groß, iſt nicht empfindlich für Kälte. Gedeiht überall gut und trägt überall ſtrotzend.

15.* Oettlinger Traube.

Traube klein, mit weißen, runden, kleinen, ſaftigen Beeren, von ſüßem, weinſäuerlichem Geſchmack. Sept Okt.

Die Rebe wird groß, iſt in der Blüthezeit nicht ſehr empfindlich gegen Froſt und Näſſe, trägt frühzeitig und jährlich häufig.

II. Ordnung.

Mit ovalen Beeren.

a. Schwarzblaue.

32.** Violetter Muskateller.

Traube groß, mit etwas länglichen, dunkelvioletten Beeren mit blauem Duft überzogen, von vortrefflichem, gewürztem Geſchmack. Halben September.

Die Rebe wächſt gut und iſt ſehr tragbar in einer warmen Lage.

b. Rothe.

44.** Rother Traminer.

Traube groß. Beeren oval, zu weilen faſt rund. Farbe graurоth oder graugrün, auf der Sonnenſeite röthlich und grün geſtreift, die Haut dick, Fleiſch fein, von ſüßem, gewürzhaftem Geſchmack. Anf. Sept.

Die Rebe bleibt klein und treibt kurzes, dünnes, dunkelrothbraunes, punktirtes Holz. Fruchtbar.

33.* Grauer Muskateller.

Traube groß, Beeren mittelmäßig groß, grau mit einem röthlichen Anflug. Der Geſchmack etwas muskatellerartig ſüß, September. Oktober.

Rebe ſtark und tragbar.

c. Grüne.

34.** Weißer Bluſſard.

Traube mäßig groß. Beeren groß, etwas oval, von weißgelblicher Farbe und einem angenehmen ſüßen, gewürzhaften Geſchmack. Halben Sept.

Rebe mäßig groß und ziemlich fruchtbar.

Unklaſſifizirte Trauben.

38. Großer, blauer Türkenbart. 40. Früher, blauer Gutedel.

Die neueſten Schriften über die Weintraube ſind:

Syſtematiſches Handbuch der Obſtkunde von J. G. Dittrich. III. Band. 1841.

Syſtematiſche Klaſſifikation und Beſchreibung der in Steyermark vorkommenden Rebenſorten. Von Fr. Toummer. 1841.

Verſuch einer neuen Charakteriſtik und Klaſſifikation der Rebenſorten. Von Dr. Fr. Xav. Hlubek. 1841.

Das erſte Werk klaſſifizirt nach Fintelmann, das zweite nach v. Babo und Metzger. Fintelmann's Traubenſyſtem unterſcheidet ſich von dem des Verfaſſers, daß jener aus ſeinen Ordnungen Klaſſen, aus den Klaſſen Ordnungen und von letzteren einige mehr machte. Die Unterordnungen nach den Farben ſind bei beiden gleich. Von Babo und Metzger klaſſifiziren ganz allein nach der Form der Beeren der Traube. Von Beſt und Johann Burger ſuchten ihre Klaſſen in den Blättern, und die Ordnungen in den Beeren.

Hlubek nimmt bei ſeiner Eintheilung: 1. die Farbe der Beeren. 2. Die Form der Blätter. 3. Die Form der Beeren. 4. Die Bekleidung der Blätter. Früchte und Blätter untereinander. Eine äußerſt umſichtliche Klaſſifikation.

Inhalt.

Einleitung.

Kernobſt.

	Seite
Aepfel	1
Birnen	54
Mispeln	102
Quitten	102

Steinobſt.

Aprikoſen	104
Kirſchen	106
Pfirſiche	123
Pflaumen	131

Schalenobſt.

Haſelnüſſe	161
Kaſtanien	163
Mandeln	163
Wallnüſſe	164

Beerenobſt.

	Seite
Erdbeeren	166
Feigen	167
Himbeeren . . .	167
Johannesbeeren . .	168
Maulbeeren . . .	168
Pomeranzen . . .	169
Stachelbeeren . . .	169
Weintrauben . . .	170
Zitronen	169

Digitized by Google

Regiſter.

Aepfel.

A. — Seite

Agatapfel	12
Alexander, Kaiſer	18
Americain Parmaine	54
Amtmannsapfel	6
Ananasapfel	54
Apfel von 18 Zoll	54
Api, kleiner	50
Ashmeads Kernel	40
Auguſtapfel, ſibiriſcher	14
Auguſtiner, rother	8
Auguſt von Mons	29
Azerolie, ſuperde	54

B.

Birnapfel, revaliſcher	11
Blutapfel	49
Bohnapfel, rheiniſcher, großer	47
„ „ kleiner	47
Borsdorfer, böhmiſcher, geſtr.	32
„ „ großer	54
„ Herbſt=	33
„ rother	34
„ Winter= edler	32
„ Zwiebel=	33
Braſilienapfel, Winter= großer	5
Breedon Pippin	27
Brünnerling	52
Bürgerherrnapfel	7

C. — Seite

Carrols striped	54
Charlomovsky	13
Cornis'h July Flower	5
Cotzappli of Ohio	54
Craan	54

D.

Dechants Apfel	48
Dominiska	19
Dulscher County rectreak with colered Flesch	54

E.

Edelapfel, königl. franzöſiſcher	9
Edelkönig	4
Eckenhagerer, Waller's	24
Erzherzog Anton	38
„ Johann	29
„ Ludwig	5

F.

Ferdinand König von Ungarn	45
Fair's Unvergleichlicher	27
Fenchelapfel, gelber	40
Fleiner Winter= großer	49
Foxley Ruſſian Apple	14
Fürſtenapfel, geſtreifter	9
„ grüner	50

G. Seite

Gadermiczek . . . 54
Glasapfel, deutſcher . . 52
Goldapfel, gefleckter . . 24
Goldgulderling . . . 9
Goldmohr 43
Goldparmaine, engl. Winter- 43
Goldpepping, engliſcher . 23
" Franklins- . 25
Goldreinette, Goesdonker . 43
" Ludwigsburger- 45
" Wiener-große 45
Gräfenſteiner . . . 2
Grange's Apfel . . . 53
Green Peppin . . . 54
Grüniing von Yorkſhire . 9
Gulderling, deutſcher . . 7
" gelber . . 8
" Lothringer, bunter 7

H.

Harrisson neewark . . 54
Hausapfel, doppelter . . 54
Herbſtſüßapfel, geſtreifter . 54
Herrenapfel. . . . 19
Herzog von York. . . 29
Himbeerapfel, Hofinger's . 5
" Sommer, großer, rother . 4
Hoheitsapfel . . . 46
Holländer, doppelter . . 9
Husslae fine Summer . . 53

J.

Jakobsapfel 50
" rother. . . . 54
Janſen von Welten . . 13
Joſeph II. 30

K.

Kaiſerapfel, großer . . 19
Kalville, Blumen- . . 3
" Herbſt-geſtreift, gelber 3
" " Anis-rother 4
" " rother . 4
" Hof- . . . 54
" Karmin- . . . 5

Seite

Kalville, Königs- . . 3
" Korten's- . . 5
" von Rochelle- . 6
" Sommer rother . 2
" " weißer . 3
" Winter rother . 3
" " ſchwarzrothe, platte . . . 6
" " weißer . 3
Kantapfel, Danzinger- . 4
Kapuziner-Apfel. . . 54
" " von Turnay 19
Kardinal rother . . . 17
Karoline Auguſte. . . 13
Kartheuſer Winter-gelber 8
Kaſtanienapfel, geſtreift, großer 46
Kerry Pippin . . . 36
Kirke's Unvergleichlicher . 18
Konfektapfel gelber . . 48
Kornapfel 20
Königsapfel fränkiſcher . 52
" engliſcher. . 6
Königshandapfel . . . 45
König Jakob . . . 21
Köſtliche von Kew . . 27
Kronapfel, Winter-Mucken-heimers- . . . 12
Kurzſtiel, Brühler grüner . 44
" grauer . . 40
" roſenfarbiger . 44
" rother königlicher 42
" röthlich geſtreifter 38
" weißer. . . 52

L.

Lemon Pippin . . . 54
Loskrieger 25

M.

Maatapfel, brauner . . 46
Margil 53
Michael Henry Peppin . 54
Milchapfel Braunſchweiger- 14
Minshut's Krab . . . 18
Mogul großer . . . 17
Murtoke's Pippin . . 53
Mutterapfel, 3 Jahr dauernder 51

N.

Seite

Nalivi charlamovkiſcher . 13
Naso di Bue . . . 54
Newark Pippin . . . 54
Newtown's Pippin- . . 54
Nonpareil, engliſcher, neuer, großer 26
Norfolk Storing . . . 54

P.

Pallasapfel gelber . . 7
Paradiesapfel, Winter- geſtreift 14
Parmaine, engliſche, ſcharlach-rothe 38
„ Königs-engliſche 34
„ Loan's- . . 35
„ ſcharlachrothe . 38
„ Sommer, frühe geſtr. 54
„ „ geſtreifte 33
„ Winter, rothe engl. 37
Paſſavanner 4
Pepping, Aiant- rother, Bra-
„ banter . . . 34
„ Edl- von Schönborn, 31
„ Fiorlaner- . . 38
„ Gewürz- engliſcher 40
„ Kentiſcher weißer 26
„ neuer . . . 53
„ Nottingham . . 26
„ Nevingtons- . . 29
„ Parker's grauer . 40
„ Silber-Dörrell's- 54
„ Winter-Stein's rothe 33
Perl-Reinette . . . 34
Pfundapfel 16
Pile's Russet . . . 9
Prinzeſſinapfel . . . 47
Prinzeſſin Auguſte Geiger's- 22
„ Apfel, großer, edler 8
Pomeranzenapfel engliſcher. 27
Prath's carly reed . . 54
Punceal 54

R.

Rambour, großer . . 16
„ Harbert's Reinetten- 17
„ Harrer's- . . 19

Seite

Rambour, Kirke's ſchöner . 18
„ Sommer rother 16
„ Winter- . . 17
„ „ Braunauer
„ geflammter . 17
„ Winter „ 17
rother 18
Rather Rippe Apple . . 14
Red Baldwine Peppin . 54
Red Dacktor or dervit Apple 54
Red Quaredon . . . 36
Reinette, Ananas- . . 21
„ Baſtard- . . 33
„ Baumann's- rothe 33
„ Beck's- . . 54
„ Biſchofs- . . 24
„ blutrothe rheiniſche 39
„ von Breda . . 23
„ Burkhardt's. . 54
„ champagner . . 25
„ Diel's- . . 23
„ Mandel-rothe, Dietzer 39
„ Winter- weiße . 28
„ Dörrell's goldgelbe 31
„ „ Rosmarin- 54
„ franzöſiſche, echte,
„ weiße . . . 23
„ franzöſiſche, edle . 22
„ Goesdonker Gold- 43
„ getüpfelte . . 34
„ Glas- Maskon's harte 24
„ Gold- engliſche . 45
„ „ franzöſiſche 41
„ „ holländiſche,
„ wahre . 20
„ „ van Mons's 42
„ Granat- engliſche 43
„ graue franzöſiſche 39
„ große engliſche . 20
„ „ gelbe . . 30
„ Herbſt- . . 30
„ kalvilleartige . 24
„ von Kanada- . 29
„ Kaſſeler- große . 20
„ „ kleine . 42
„ Königs- . . 44

Seite
Reinette, Kronen= . . . 42
„ Limonien = engliſche, rothe . . . 37
„ Mennoniſten = . 30
„ Menſer's = rothe . 37
„ von Montbron . 36
„ Muithaupt's=Karmin= 38
„ Muſkat = . . . 35
„ Neuyorker = wahre 41
„ Niemann's = rothe 35
„ von Normandie . 31
„ von Orleans . 42
„ Oſten's Rosmarin= 32
„ parfümirte . . 30
„ Pracht = . . . 31
„ portugieſiſche, weiße 25
„ Radauer = . . 53
„ röthliche . . 36
„ röthlich = ſchillernde 31
„ Safran = . . 28
„ „ Hildesheimer= 54
„ Blut = Schwarze's 35
„ Spaniſche = gelbe 28
„ ſüße . . . 25
„ Tiroler=Glanz= 26
„ Uellner's = graue . 40
„ von Verſailles . 34
„ von Windſor . 22
„ Winter = antilliſche, weiße . . 22
„ Winter = engliſche, weiße . . 23
„ Winter=Schmidbergers rothe . . 37
„ Zimmet = . . 31
„ Zitronen = . . 21
„ Zucker = gelbe . 21
„ Zwerg = . . 26
Rhode Island's Grenning . 28
Roſenapfel, franzöſiſcher . 14
„ Sommer=rother 11
„ Winter = kalville=artiger . . 15
Rosmarinapfel Bozner = . 15
„ Braunauer = 15
„ rother . . 16
„ weißer, italie=niſcher . 10

S. Seite
Saphon 54
Sculces large Sumer redstreak 54
Schmet's Apfel . . . 54
Schöner von Norfolk . . 37
Seidenapfel Brandenburger = 14
Seidenhemdchen . . . 7
Silonka 53
Sommerapfel aſtrakaniſcher, weißer 10
Sommerapfel Winter = rother = 13
Sommer = König = . . 12
„ Poſtoph . . 15
Sperberapfel früher . . 11
Spitzapfel Eiubins weißer, früher 49
Stettiner, Herbſt = gelber . 51
„ rother . . 50
„ Winter= wahrer gelber 51
Strawburry= . . . 54
Streifling, drei Jahre lang dauernder . . . 47
Streifling, Köttenicher . 47
„ Winter = echter 46
„ „ Liegel's
„ edler . . 48
Strichapfel, weißer Herbſt= . 12
Superintendenten Apfel . 53
Sweet and Sower . . 54
Swetting Wetherils white 54

T.
Taffetapfel, rother . . 35
„ ſchwarzrother . 15
„ Sommer = weißer 15
„ Winter = weißer 50
Talkoran 54
Taubenapfel, Mayer's . 16
„ rother . . 11
„ Sommer = weißer 12
„ Winter = weißer 16
Täubling Erede's blutrother Winter = . . . 13
Täubling königlicher . . 11
Travers Apple . . . 44
Tscheleby 54
Tulpenapfel 12

V. Seite
Venetianer 18

W.
Wachsapfel 51
Weiberreinette . . . 26
Weingartling . . . 36
Weinling welſcher . . 54
„ Winter = großer, Braunauer = . . . 19
Wellingtons . . . 27
Welſchſüßapfel . . . 54
Wiesling 13
Willy gelber . . . 31
Winterapfel Herfort's = . 33
Woodgrening . . . 54
Wollmanns pearvest . . 54

Y.
Yellow Ingeſtrie . . . 28

Z.
Zigeunerapfel . . . 52
Zilad = Apfel . . . 10
Zimmetapfel . . . 8
„ Sommer = geſtreifter 11
Zitronenapfel, Herbſt = . 53
„ Winter = . 52
Zuckerapfel großer . . 53
Zwiebelapfel . . . 50

Aprikoſen.

Aprikoſe, Ananas = . . 105
„ große frühe . . 105
„ „ gemeine . 105
„ „ Braunauer frühe 106
„ königliche . . 106
„ Muſch=Muſch= . 105
„ von Nancy . . 105
„ Nansleben's frühe 105
„ ſchwarze . . 105
„ Auvergne . . 106

Birnen.

A. Seite
Abbonsbirne 94
Aerenthal 65
Alexander 71
Amabote, Winter= . . 101
Amalia 77
Ambrette, Winter= . . 79
Angelikabirne von Bordeaux 101
Apothekerbirne, Sommer= . 88
„ „ gelbe 92
„ Winter= . 101
Aremberg 67
Argenſon 69
Argusbirne 78
Aſtbirne, Schönberger . . 101
Auguſtine 63

B.
Beauchamps 87
Bergamotte, von Bugi . . 80
„ National=deutſche 69
„ d'Heem's= . 92
„ Herbſt= . . 73
„ Honig= . . 96
„ Kadette= . . 91
„ Klinkhart's= . 79
„ Pfingſt= . . 98
„ von Quintinge 101
„ rothe . . 58
„ Sommer=, große 64
„ „ volltragende 58
„ Schweitzer= . 70
„ „ frühe 58
„ von Souler's . 81
„ Winter= . . 97
„ Fürſtenzeller=große 86
„ Braunauer=rothe 97
„ Hildesheimer= . 84
Berlaimont 61
Berzelius 100
Birne, Brüſſeler . . . 62
„ von Fuſalu . . 76
„ zwei Mal tragende . 98
Blanquette, Dörrell's . . 101
Bocksbirne 94

Seite
Boiarmud 86
Brederode 95
Britanie, lange ſchmelzende 62
Brugmann 76
Burchardt 78
Butterbirne, Bollweiler= . 86
" Czinoveſer= . 101
" Diel's= . . 71
" frühe . . 62
" Frühlings= . 102
" Gómann's= . 63
" Herbſt=Kapiaumont's . 71
" " Georgs= . 75
" " graue . 67
" " Normänniſche . 72
" " rothe . 68
" " weiße . 67
" Hochheimer= . 81
" holzfarbige . 68
" Knox's= . . 60
" Koloma's= . 72
" Lauer's= . . 85
" Liebart's= . . 63
" Mayer's= frühzeitige 78
" muskatellerartige 70
" Napoleon's= . 70
" roſtfarbige . 77
" walzenförmige . 101
" Sommer=, engl. 60
" " " neue 79
" " gelbe 62
" " braue 66
" " grüne 62
" " weiße 59
" Winter=, Dittrich's= 102
" " engliſche . 87
" " Hardenpont's= 82
" " Liegel's= 85
" " Schönlein's ſpäte 85

C.

Chaptal 100

D. Seite
Dagobert 87
Darimont 70
Dechantsbirne, graue . . 68
" Liegel's= . 77
" Sommer= . 64
" " holländiſche 64
" " rothe . 102
" Winter= . 74
" neue ſpäte . 84
Delices=Hardenpont's . . 72
Dörrell's Blanquette . . 101

E.

Egmond 74
Eierbirne, Sommer= . . 94
Eiferſüchtige 77
Enghien 61
Erzherzogsbirne . . . 91
Erzherzog Karl . . . 81
Erzherzogin 98

F.

Feigenbirne, holländiſche . 61
Flaſchenbirne, Boſe's= . . 82
" grüne . . 63
" Oraniſche . 66
Forellenbirne 67
Fourcroy 83
Franchipane 78
Franz II. 71
Frauenbirne 88
Fremion 75
Friederich von Preußen . . 90
Frühbirne, gelbe . . . 93
Frühlingsbirne, braunrothe . 100
" Koloma's= . 84

G.

Gabriele, ſchöne . . . 66
Gefundene 78
Geisbirtenbirne . . . 58
Gerdeſſen 65
Gewürzbirne, engliſche . . 102
Ghislain St. 63
Glasbirne 88
Goldbirne, feine September= 63

Seite
Graziöſe 101
Großvatersbirne, Meißner's= 93
Grumkower Winterbirne . . 102
Gute Graue 89

H.

Heinrich IV. 95
Herbſtbirne, Koloma's . . 72
„ ohne Schale . 78
„ ſchönſte . . 94
Herrenbirne, Sommer= gelbe 65
„ Winter= grüne . 85
Herrmannsbirne . . . 80
„ geſtreifte . 78
Hirtenbirne, Dühamels . 98
„ Winter=, langſtielige grüne . 83
Honigbirne 88
Hoverswerder, grüne . . 62
Huſſein = Armudi . . . 64

J.

Jagdbirne 81
Jaminette 81
Je länger je lieber . . 79
Johannesbirne . . . 88
Johann Dewitt= . . . 86
Joſephine von Frankreich . 97
Iſenbart, Sommer= . . 101
Jungferbirne, große ſchöne 91
Jutje's Birne . . . 65

K.

Kadet de Vaux . . . 100
Käſtner 73
Kaiſer von Oeſterreich . . 59
Kaiſerin, doppelte. . . 101
Kalvillebirne 80
Kanning 92
Kanzler von Holland . . 95
Kapuzinerbirne . . . 97
Karmeliterbirne, Koloma's= . 83
Karthäuſerbirne . . . 72
Kaſſolet 93
Katillak 99
Katzenkopf 99
Kochbirne 99
Kolmar, dornige . . . 86
„ Hardenpont's= frühzeitige . . 59, 82
„ Hirondelle . . 95
„ von Mons . . 84
„ Preul's= . . . 82
Komperette 67
König von Baiern . . . 82
„ „ Rom . . . 61
„ „ Würtemberg . 71
Köſtliche von Charneu . . 75
Kraſanne 68
„ Sommer= . . 91
Kronprinz Ferdinand von Oeſterreich . . . 83

L.

Lanſac 73
Lauer's Butterbirne . . 85
Liedart 63
Lonis XII. 77
„ gute 97

M.

Madame grüne Brüſſeler= . 93
Magdalenenbirne, grüne . 58
Malvaſir Landsberger= . 102
Mannabirne, Kolmar . . 80
Marie Loniſe 70
Markbirne 87
Markgräfin 68
Mary 100
Maskon 85
Meuris 63
Misk Armudi 64
Mönchsbirne 101
München de Gand . . 84
Mundnetzbirne Diquesne's Sommer= 59
Muskatellerbirne, grüne Sommer= 89
„ graue . . 84
„ kleine . . 98
„ Metzer Winter= 76
„ Robert's= . 90
„ frühe . . 89
„ Herbſt= Brüſſeler= 72

Seite
Muskatellerbirne, Herbſt Dörrell's 101
" Robert's 90
" Sommer- grüne 89
" " Troppauer gelbe 101

N.

Noirchain 77
Nova Chriſt 101

O.

Ofen 75
Ordensbirne 66

P.

Paſſa Tutti 94
Passe Bosé 96
Pichelbirne, rothe 99
Pichlerbirne 99
Pfundbirne, Aarer, 95
" gemeine 99
" grüne 100
" Uſtroner- 96
Pomeranzenbirne, frühe wohlriechende 90
Prinz de Ligne 101
Prinzeſſin Mariane 75
" von Oranien 83
Prieſterbirne 101

R.

Robine, Sommer- 89
Roſenbirne, Duhamel's- 91
Rougemont 66
Rouſſelet, große 65
" von Rheims 90
" Sommer- Kronberger punktirte 101
" Theuß 65

S.

Sabine 75
Salzburgerbirne 87
Schmalzbirne von Breſt 89
" Herborner- 102
" von Marum's- 73
" Rhenſer- 100

Seite
Schmalzbirne, römiſche 89
" Sickler's- 94
" Schönert's Om-ſewitzer- 61
Schöne und Gute 79
Schweizerhoſe 74
Seckle's Birne 66
Sinclair 59
Sommerbirne, braune 92
" graue 92
" große botaniſche 60
" Göman's- gelbe 63
" ohne Schale 59
" ſchönſte 90
" Steffen's- 60
Sommerdorn, punktirter 65
" rother 60
Sommer-Sireune, große 93
Soutmann 76
Sparbirne 58

T.

Theodor 65
Thouin 76
Turſchud Armudi 99

U.

Unvergleichliche von Kew 102

V.

Verlaine, Sommer- 61
Vilaine d' Anjou 102
Virgouleuſe 80

W.

Wespenbirne 96
Wildling von Chaumontel 80
" " Montigny 74
" " Motte 69
" " Vaat 76
Wilhelmine 70
Winteramadotte 101
Winterbirne, Grumkower- 102
" Käſtner's- 73
" Kerner's-
" lange gelbe 86

Seite

Winterbirne, lange grüne . 79
" " " engliſche 83
" " " ſächſiſche 87
" ſchönſte . 101
Winter-Silveſter . . . 74
Wurzer 73

Z.

Zimmetbirne, Knop's franzöſ. 92
Zitronenbirne, Karmeliter . 93
" Sierenzer- . 92
" Winter- große 96
Zuckerbirne, Brüſſeler . . 74
" Chriſt's grüne . 101
" Herbſt- grüne . 69
" langſtielige . 96
Zwiebelbirne, Meißner's- . 93
Zwibotzenbirne . . . 91

Erdbeeren.

Erdbeern, Ananas- . . . 166
" Garten- . . . 167
" Monats- . . . 166
Pröpſtling gemeiner . . . 167
Rieſenerdbeere rothe aus Chili 166

Feigen.

Feige große, braune . . 167

Haſelnüſſe.

Nuß, Byzantiniſche- . . . 162
" Lambart's- . . . 162
" Römiſche- . . . 161
Zellernuß frühe lange . . 162
" gemeine . . . 162
" " runde ſpäte . . 162

Himbeeren.

Himbeere engliſche, gelbe . 168
" ſchwarze . . 167

Seite

Himbeere, weiße 167
" zweimahltragende,
rothe . . . 167
Rieſenhimbeere rothe aus Chili 167

Johannesbeeren.

Johannesbeere fleiſchfarbige 168
" gemeine rothe 168
" " weiße 168
" holländiſche große
rothe . . 168
" holländiſche große
weiße . . 168
" ſchwarze . 168

Kaſtanien.

Kaſtanie, Familien- . . . 163
" frühe 163
" ſüße 163
" veredelte . . . 163
" Zwerg- 163
" Zwiebel- . . . 163
Marone 163

Kirſchen.

A.

Allerheiligenkirſche . . 122
Amarelle Braunauer . . 123
" frühe königliche . 121
" mit ganz und halb
gefüllter Blüthe 122
" ſüße . . . 122

B.

Bernſteinkirſche frühe . . 113

E.

Engliſche wahre . . . 118

F. Seite

Flamentiner 112
Frühkirſche ſchwarze ſpaniſche 117
Frühweichſel ſpaniſche . . 118
" ſüße . . . 118
Frühe von der Natte . . 120

G.

Glasherzkirſche 114
Glaskirſche Bettenburger . 121
" doppelte . . 121
" große . . . 121
" ſpät blühende . 121
Gobet großer 122
Guindoux de Provence . 118

H.

Herzkirſche, Fraſer's tartariſche 110
" Fromm's ſ . . 110
" Bettenburger ſchwarze . . 110
" bunte frühe . 113
" " frühefte . 112
" " große . . 113
" Fürſt's ſchwarze September . . 111
" Büttner's rothe . 114
" " ſchwarze 110
" gelbe . . . 115
" Ochſen . . . 110
" ſchwarze Wiſeller . 110
" " frühe . 111
" Werder's frühe ſchwarze . . 109
" Winkler's weiße 112
Herzogskirſche 116
Himbeerkirſche Dörrell's neue 118

J.

Jeruſalemskirſche . . . 120

K.

Kirſche, ſchwarze, ſpaniſche, frühe 117
Knorpelkirſche, Büttner's gelbe 115
" Dönniſſen's gelbe 116

Seite

Knorpelkirſche, große ſchwarze 111
" große ſchwarze mit dem feſteſten Fleiſche . 112
" große, ſpäte ſchwarze . 111
" ſchwarzbraune 111
Königskirſche. 117

L.

Lanermannskirſche 114
Leopoldskirſche 120
Luzienkirſche 113

M.

Maiherzkirſche frühe . . 109
" ſüße . . 109
" ſüße große . 216
Maikirſche frühe . . . 117
" rothe . . . 116
Maiweichſel ſchwarze . . 319
Marmorkirſche große weiße . 115
Mockenkirſche rothe . . 113
Muskatellerkirſche, Prager 117

N.

Natte doppelte 118
Nonnenkirſche große . . 119

P.

Perlkirſche 114
Prinzeſſin holländiſche große 115

S.

Seckbacher 111
Spaniſche ſüße 113
" ſchwarze . . . 111
" weiße . . . 114
Septemberkirſche, Fürſt's ſchwarze 111
Süßkirſche braune, mit gefüllter Blüthe . . 116

W.

Weiſerkirſche 117

W. Seite

Weichſel, Bettenburger . 119
„ „ von der Natte 119
„ doppelte . . . 120
„ holländiſche . . 120
„ neue engliſche . 120
„ Oſtheimer . . 119
„ Pyramiden⸗ . . 119
„ Spaniſche . . 120

Mandeln.

Krachmandel ſüße . . . 164
Steinmandel große ſüße . 164

Maulbeeren.

Maulbeere ſchwarze . . 169

Mispeln.

Apfelmispel 102
Birnmispel 102
Gartenmispel gemeine . . 102
„ große . . 102
Mispel holländiſche . . 102

Pfirſiche.

Admirabel, frühe . . . 128
Bellegard 127
Bergpfirſiche, doppelte . . 128
Blutpfirſiche 129
Doppelte von Troyes . . 126
Erzherzog Johann . . 127
„ Karl . . . 127
Frühpfirſiche, Braunauer rothe 128
„ „ große glatte . 131
„ „ „ rothe . 126
„ „ rothe . . 124
„ „ von Troyes . 124
„ „ weiße kleine . 124
Fürſt Karl Schwarzenberg . 126

Seite
Härtling, früher italieniſcher 130
„ weißer . . . 130
Kanzler⸗Pfirſiche . . . 128
Kardinal Fürſtenberg . . 128
Königs⸗Pfirſiche . . . 129
Lackpfirſiche, große . . 127
Laudon 126
Magdalene, rothe . . 126
„ weiße . . 125
Malthe⸗ſer⸗Pfirſiche . . 127
Melecathon 130
Mignone, große . . . 137
Montagne, doppelte . . 128
Muskatellerhärtling, violetter 131
Nectarine, weiße . . . 131
Peruvianerin, frühe . . 128
„ ſchöne . . 126
Prinz Eugen 125
Purpur⸗Pfirſiche, frühe . 125
„ „ Braunauer frühe 125
Rieſenpfirſiche . . . 130
Roſane 129
Sobiesky 126
Starhemberg, Rüdinger . 129
Swoier 127
Unvergleichliche, ſchöne . 128
Venusbruſt 129
Violette, große . . . 131
Wunderſchöne . . . 128

Pflaumen.

A.

Admiral Rigny . . . 152
Aiibucharl 134
Aprikoſenpflaume, gelbe . 150
„ „ rothe . 153
Auguſtzwetſche . . . 134

B.

Biſchofsmütze . . . 142
Briſette 153
Brügnoller⸗Pflaume von Tours 146
Brünner⸗Zwetſche . . 142
Burgunder⸗Zwetſche . . 143

C. Seite

Chriſt's-Damaszene . . 155
Chikaſa, rothe . . . 148
Coe's rothgefleckte Goldpflaume 140

D.

Damaszene, Chriſt's- . . 155
" frühe rothe . 166
" gelbe ballonartige 151
" große von Tours 154
" Italieniſche . 155
" von Maugeron . 148
" rothe ballonartige 147
" " runde . 147
" ſchwarze ſpäte . 155
" September- . 156
" Spaniſche . . 158
" violette lange . 146
" weiße große . 150
Dattelzwetſche, gelbe große . 140
" grüne . . 145
" Nikitaner . 136
" violette . 134
Diaprée, rothe . . . 138
" violette . . 141
" weiße . . . 151
" " wahre . . 139
Downton's Kaiſerin . . 151
Dronet, blaue . . . 155
Durchſichtige 152

E.

Eierpflaume, blaue . . 139
" " wahre . 137
" gelbe . . 139
" rothe . . 137

F.

Frühzwetſche, blaue Nikitaner 134
" gelbe . . 139
" wahre . . 134

G.

Goldpflaume 158
" rothgefleckte Coe's- 140

H.

Hahnenhode 138
Herbſt-Zeiberl, rothes . . 158
Herrenpflaume . . . 154
" frühe . . 154
" neue . . 158
Huling, prachtvolle rothe . 137
Hyacinthpflaume . . . 157

J.

Jakſon 149
Jeruſalemspflaume, gelbe . 139
" " violette . 138
Inſelpflaume, grüne . . 140
Johannes-Pflaume . . 154
" " neue Braunauer 154
Iſabella 143
Jungferpflaume, rothe . . 160
" weiße . . 150

K.

Kaiſerin, Downton's- . . 151
" dunkelblaue . . 143
" violette . . 144
" weiße . . . 151
Kaiſerpflaume, Mailändiſche 138
" Ottomaniſche 149
" rothe . . 137
" violette . 138
" violette mit bunten Blättern 143
Katharinen-Pflaume, gelbe . 151
Kirſchpflaume . . . 147
Königspflaume . . . 157
" Mayer's- . 157
" Nikitaner frühe 148
" von Tours . 157
Krieche, blaue, mit halbgefüllter Blüthe . . . 146

L.

Lucombe's Unvergleiche . 159

M.

Mayer's Königspflaume . 157
Meinicker-Zwetſche . . 142
Mirabelle, gelbe . . . 159
" rothe . . . 147
" " Hofinger's . 156
Muskateller, ſchwarze . . 155

N.

Seite

Nektarine, rothe . . . 147
Norbert's-Pflaume . . 156

P.

Perdrigon, bunter . . . 15
„ Normanniſcher . 155
„ rother . . . 148
„ ſpäter . . . 149
„ violetter . . 157
„ „ Braunauer 158
Peter's große, gelbe Pflaume 159
Pflaume, aprikoſenartige . 151
„ „ Braunauer 150
„ Brügnoller- v. Tours 146
„ jaspisartige . . 153
„ Jeruſalems- gelbe . 139
„ „ violette 138
„ Johannes- . . 154
„ „ neue Braunauer 153
„ Kaiſer- rothe . . 137
„ Norbert's- . . 156
„ ohne Stein . . 142
„ Oktober- violette . 149
„ Peter's große, gelbe 159
„ Schweizer- . . 149
„ zweimal tragende . 145

R.

Ransleben's-Zwetſche . . 142
Renklode, blaue . . . 157
„ ächte große . . 152
„ gelbe frühe . . 149
„ „ „ mit halb-gefüllter Blüthe 150
„ kleine . . . 152
„ violette . . . 148
Reitzenſteiner-Zwetſche . 144
Roßpaucke große . . . 148

S.

Scanarda 139
Schlehenpflaume . . . 146
Schweizerpflaume . . . 149
September-Damaszene . 155
Spätzwetſche, Nikitaner . 135
Spilling doppelter . . 144
„ gemeiner gelber . 144
„ Kataloniſcher . . 144
Späte von Chalons . . 158

T.

Taubenherz rothes . . 156
Traubenpflaume . . . 145

U.

Unvergleichliche . . . 136
„ Lucombe's . 159

W.

Seite

Waran Erik 156
Washington 159
Weinpflaume grüne . . 154
„ große, grüne 140

Z.

Zeiberl rothes . . . 137
„ „ Herbſt . . 168
„ weißes . . . 153
Zuckerzwetſche große . . 141
„ kleine . . 142
Zwetſche Auguſt- . . . 134
„ Brünner- . . 142
„ Burgunder- . . 143
„ Dattel- gelbe große 140
„ „ grün . 140
„ „ Nikitaner- 136
„ „ violette. 134
„ Dörrell's neue große 135
„ Engliſche . . 136
„ „ große . 135
„ Früh- blaue Nikita 134
„ „ gelbe detto.
„ „ wahre detto.
„ gemeine kleine detto.
„ große, blaue von der Worms . . . 135
„ Haus- . . . 136
„ Italieniſche . . 135
„ „ grüne . 141
„ kleine grüne . . 141
„ Melniker- . . 142
Zwetſche, violenartige gelbe 140
„ Ransleben's- . 142
„ Reitzenſteiner- . 144
„ rothe . . . 143
„ Siebenbürger- . 136
„ Spät-Nikitaner- 135
„ Spitz- . . . 137

Pomeranzen.

Pomeranze ſüße . . . 169

Quitten.

Apfelquitte gemeine . . 103
„ portugieſiſche . 103
Birnquitte gemeine . . 103
„ portugieſiſche . 103
Chineſiſche Quitte . . 103

Stachelbeeren.

Seite
Mehrere Sorten . . . 169

Wallnüſſe.

Blutwallnuß 165
Nuß dünnſchalige . . . 164
,, gemeine runde . . 164
Pferdenuß 165
,, mit dünner Schale 165
,, lange . . . 165
Rieſenwallnuß . . . 165
Steinnuß große . . . 164
,, kleine . . . 164
Traubennuß 165
Wallnußbaum verſchiedenblät=teriger . . 165
,, gemeine längliche 164
,, virg., lange ſchwarze 165
,, virginiſche runde . 165
,, virginiſche weiße . 165

Weintrauben.

Bluſſard weißer . . . 176
Burgunder 172
,, ſchwarzer . . 174
Damaszene große . . . 173
Seite
Färbertraube . . . 174
Fleiſchtraube portugieſiſche . 173
Frühweißer 173
Gutedel früher blauer . . 176
,, rother . . . 172
,, weißer . . . 172
Königsedel 171
Leipziger früher . . . 173
Malvaſier früher . . . 173
,, Muskateller= . 171
Müllertraube . . . 174
Muskateller grauer . . 176
,, rother . . 173
,, ſchwarzer . . 174
,, violetter . . 175
Oettlinger= Traube . . 175
Peterſilien = Traube . . 172
Rieſentraube hellrothe . . 175
Schmeckende ſchwarze . . 171
,, weiße . . 172
Silvaner grüner . . . 175
Tokayer grauer . . . 175
,, ſchwarzer . .
Traminer rother . . . 176
Türkenbart großer blauer . 176
Zibebe weiße . . . 173
Zierfahnler rother . . 175

Zitronen.

Zitrone, große kernloſe . 169

Verbeſſerungen.

Seite	30,	Zeile	26	ſtatt:	roſig	lies:	roſtig.
,,	36,	,,	37	,,	Quarndon	,,	Quaredon.
,,	40,	,,	18	,,	Asbemnad's	,,	Asbmead's.
,,	54,	,,	11	,,	Masso	,,	Maso.
,,	64,	,,	16	,,	braunemEnde	,,	brauner Erde.
,,	67,	,,	40	,,	Komperetti	,,	Komperette.
,,	91,	,,	29	,,	Hochſtamm	,,	Wildling.
,,	103,	,,	36	,,	Birnquitte	,,	Apfel= und Birnqnitte.
,,	167,	,,	42	,,	niger	,,	nigra.
,,	108,	,,	1	,,	rubicando	,,	rubicunda.
,,	116,	,,	1	,,	Süßkirſchen	,,	Süßkirſchenbaum.
,,	131,	,,	1	,,	platte	,,	glatte.
,,	133,	,,	10	,,	D.	,,	De.
,,	138,	,,	8	,,	unangenehm	,,	angenehm.
,,	140,	,,	36	,,	Joſelpflaume	,,	Inſelpflaume.
,,	159,	,,	19	,,	Washlnion	,,	Washington.
,,	172,	,,	6	,,	Bergnüſſe	,,	Langnüſſe.
,,	176,	,,	26	,,	Toummer	,,	Trummer.

den

D

rdnun
Somme

Blaue
. Auguſt.
szene. E.
von Tours.
albgefüllter
M. Sept.

Roth
Auguſt.
uguſt.
. Auguſt.
zene. ⅔ Aug
amaszene.
gerou. E.
gspflaume.
M. Sept.
M. Sept.
ept.
Sept.
E. Sept. bi
me. M. Okt

Gelb
e. ⅔ Auguſt.

flaume. E.
ene. E. Aug
ne. E. Augu
e. A. Sept.

N

d

n
ß

[illegible]

uli

Fr
,
9
r,
de
ge
f [illegible]

ad
"
"
"
"
ſt
ni

b
m

ſd

Österreichische Nationalbibliothek
+Z162390605

Digitized by Google